

HRANA;

• mesečni časopis za gurmane •

• FEBRUAR 2010 •

broj **40**

• izdanje za Srbiju •
• godina V •

VINO

deliciousplus

79
din.

NOVI SVETSKI HIT!

Kono PIZZA

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

 **FABER**

 **nardi**

 **Eurolux**

LINO

generalni sponzor


premiera 17:30
repriza 08:20

PREDJELA

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 6 Kono PIZZA Amatričana | 16 Pica torta |
| 7 Kono PIZZA Kapričioza | 17 Škotske pice |
| 8 Kono PIZZA Peperone | 18 Krompiri punjeni kiselim kupusom |
| 9 Kono PIZZA Vegetarijane | 18 Rolat od krompira |
| 10 Kono PIZZA sa tunjevinom | 19 Španski kroketi |
| 12 Pečena pica sa belim lukom i paprikama | 20 Salata "Ruska princeza" |
| 13 Mufuleta pica | 20 Lenjingradska salata |
| 14 Phillu cheesesteak pizza | 21 Korpice sa graškom |
| 14 Tai pica sa piletinom | 21 Rolovana kupus salata |
| 15 Pržena pica | |

GLAVNA JELA

- | | |
|---|------------------------------------|
| 24 Svinjske nogice u sosu | 32 Pečeni govedji jezik |
| 25 Bosanski lonac iz rerne | 33 Pljeskavice od kuvanog mesa |
| 26 Rolovana svinjetina sa ljutim filom | 34 Piletina u kiseloj mleku |
| 27 Pečenica na zagorski način | 35 Pileći bataci u sosu od đumbira |
| 28 Slanina sa pireom od krompira i endivije | 36 Som na vodeničarski način |
| 29 Čarobni rolat | 37 Hobotnica u sosu od majoneze |
| 30 Jagnjetina na marokanski način | 38 Šnicle od lignji |
| 30 Punjeni teleći kotleti | 38 Lignje na bostonski način |
| 31 Teleći rolat na mornarski način | 39 Čureći gulaš sa knedlama |

DESERTI

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 44 Atomska torta | 52 Kolači "Petar pan" |
| 45 Gala torta | 53 Baklava sa keksom |
| 46 Grčka torta | 54 Crno bele kifle |
| 47 Žito torta | 54 Zrinkin kolač |
| 48 Jastuk torta | 55 Kiflice sa makom |
| 49 Karmen torta | 56 Lisnate vanilice |
| 50 Kolač A la Sanda | 56 Starinske oblande |
| 51 Ledeno nebo | 57 Šam rolne |
| 52 Markiza | 58 Malo drugačije limun kecke |

Lovačko
ribolovačke
strane
str. 22-23



Minjine
kućne
čarolije
str. 40-43

**IMPRESUM**

Izdavač:
DELICIOUS PLUS
Novi Sad, Braće Popovića 2/1
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:
Vojo Živojinović

Art direktor:
Maja Zečević

Grafički urednik:
Viktor Markovski

Lektura i korektura:
V. Zdravković

Redakcija:
Gorica Živojinović
Sašo Ristovski
Ivan Erić
Vesna Zdravković
Duško Gašić
Teodor Jonašić
Minja Bogdanovski
Ilija Bojarovski

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
641.5

HRANA i vino:
mesalni časopis za gurmane /
glavni i odgovorni urednik:
Vojo Živojinović - 2010, br.40 - , - Novi Sad:
Delicious plus,
2010. - ilust. ; 30 cm

Mesečno. - Nastavak publikacije
Debeli ali srećni:
ISSN 1820-8371
COBISS.SR-ID 231810055

Za istinitost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Stampa:
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:
GLOBAL PRESS d.o.o.
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:
CENTRO-PRES d.o.o.
Bijelina
Tel: +387 55/259-040

Posle posta meso je na trpezi

Pošto smo naučili kako da prepoznamo razne vrste kvalitetnog mesa, vreme je da savladamo neke kulinarske trikove.

Govedina ostaje sočna ako je pre spremanja spustite u vrelu vodu.

Goveda džigerica biće mekša i ukusnija ukoliko je pre spremanja nekoliko sati držite u mleku. Nemojte je pržiti u previše zagrejanom ulju jer će biti tvrda i žilava. Iz istog razloga ne solite džigericu pre prženja ili pečenja.

Svinjsko meso će biti mnogo ukusnije, kada ga na sat-dva pre pripremanja poprskate limunovim sokom, premažete sa malo senfa i ostavite na hladnom.



Svinjsko meso se neće slepiti i ako ga pre pečenja držite par minuta u vreloj vodi, a pri tom neće promeniti ukus.

Kada lupate šnicle, tučak prethodno nakvasite vodom.

Da vam se meso pri prženju ne bi zalepilo za tiganj, posudu dobro zagrejte, pa tek onda stavite ulje i meso.

Za pečenje-mesa rerna treba da je veoma topla, a vreme pečenja zavisi od vrste i kvaliteta mesa. Često se dešava da meso nije dovoljno pečeno, a već je dobilo lepu koru. Tada ga pokrijte masnom hartijom, pa odozgo stavite list novinskog papira i vratite u rernu. Bez brige, neće pregoreti.

Veoma sveže meso prilikom pečenja postaje tvrdo.

Omekšaćete ga kada ga prelijete čašicom konjaka ili ruma. Ne brinite, miris alkohola će tokom pečenja ispariti.

Prilikom pečenja meso okrecite varjačom. Ako ubadate viljuškom, iscuriće sok i raspašće se.

Praseće pečenje će dobiti rumeniju koru ako meso pre pečenja premažete crnim vinom, a zatim i nekoliko puta u toku pečenja.

Ne secite vrelo pečenje, pustite da se ohladi.

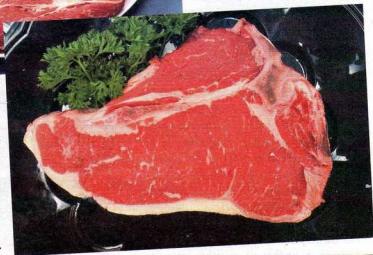
Ne solite meso pre pečenja. Posolite ga tek 15 minuta pre serviranja.

Ako ste presolili pečenje, uvijte ga u čistu krpu nakvašenu vodom, pa preko pospite malo soli. Ovako uvijeno pečenje poklopite većim sudom. Posle pola sata skinite krpu koja je sakupila suvišnu so.

Komade zagorelog mesa obavezno isecite i bacite.

Ako gosti kasne, pečenje se ohladilo. Da biste pečenje ponovo zagrejali, ne morate ga premeštati iz činije u kojoj ćete ga služiti. Uključite ringlu da voda provri, pa činiju sa mesom stavite preko lonca u kojem vri voda. Pri tom je važno da vodite računa da obimi činije i lonca budu približno isti. Može i drugačije – u malo zagrejanom rerni pored pečenja stavite činiju punu vrele vode. U oba slučaja, pečenje će biti toplo i neće se osušiti.

Pečeno i prženo meso duže ćete sačuvati na isti način – stavite ga u tegle, zalijte masću i ostavite u hladnoj prostoriji.



Kono PIZZA

Počeci Kono pice datiraju od 2004. godine kada je poznati italijanski gastronom i biznismen Rosano Baskolo napravio koncept za Kono picu. Ako počeci klasične pice datiraju iz 1889. godine, koja je napravljena u čast kraljice Margareite i koja se sastojala od paradajza, mocarele i svežeg bosiljka, što predstavljaju boje italijanske zastave crvene, bele i zelene, Kono pica dolazi kao ujedinjenje tri simbola italijanske kuhinje: testa, sladoleda i pice. Kompilacija ova tri specijaliteta, koje su Italijani podigli na sveti nivo, omogućila je da se rodi Kono pica- sve na ovamo je istorija.

Sa svojim revolucionarnim dizajnom, svetski hit Kono pica se nudi kao ukusan obrok, koji možete konzumirati i u pokretu i koji nudi praktičnost, odnosno format koji idealno leži na Vašoj ruci. Kono pica omogućava da na nov način doživite autentičnost italijanske pice. Probajte hit jelo koje je osvojilo svet- Kono picu. Sve što vam je potrebno je kalup, koji na žalost morate napraviti sami.

Kono PIZZA Amatriciana

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

za 1 osobu

- 100 g brašna • 1/2 svežeg kvasca • 150 g kačkavalja
- 100 g dimljene slanine • 1 jaje
- 100 g svežih šampinjona • 10-ak crnih maslina
- 150 ml kečapa • 1 kašika origana • 1 kašika šećera
- 2-3 grančice majčine dušice
- 1 kašika paste od maslina • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

Usud sa 50 ml vode dodamo kvasac, 30 ml maslinovog ulja, pola kašike šećera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Brašno posolimo, dodamo razmekšan kvasac, promešamo i umesimo testo rukom. Testo premesimo na radnoj površini i stavimo ga u frižider da odstoji 24 sata. Matalni kalup u formi korneta uvijemo kuvarskim papirom a višak papira odsećemo. Na pobrašnenoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvučemo koru. Na koru stavimo model od papira i spram njega isećemo testo. Kuvarskom četkom jedan kraj testa namažemo vodom i obavijemo testo oko kalupa. Stavimo kalup u tepsiju sa otvorenom stranom kalupa okrenutom prema dnu tepsije. Pećemo 5 minuta na 220°C. U sud sa kečapom dodamo origano, pola kašike šećera, 1 kašiku maslinovog ulja, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šampinjonama odsećemo peteljke, isećemo ih na listove i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Grančice majčine dušice iskidamo na parčad i dodamo u tiganj. Kada tečnost od šampinjona ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Slaninu isećemo na duguljastu parčad. Maslinama odstranimo koštice a kačkavalj krupno izrendamo. Ispečen kornet skinemo sa kalupa i unutrašnjost korneta

komentar
Svaka im čast za ideju.

namažemo kečapom sa začinima. Zatim kornet premažemo pastom od maslina. U kornet naneseemo parčad slanine, deo rendanog kačkavalja, ponovo parčad slanine, ispržene šampinjone, masline i preostali rendan kačkavalj. Stavimo picu na metalni držač, držač stavimo u rernu i pečemo 5 minuta na 220°C. Izvadimo držač iz rerne i u kornet polupamo jaje. Pečemo još 4 minuta na istoj temperaturi. Skinemo picu sa držača, stavimo je u čašu za desert obloženu dekorativnom papirom salvetom. Ukrasimo grančicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje.

Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkoćavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Kono PIZZA Kapričioza

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 1 osobu

- 100 g brašna • 1/2 svežeg kvasca
- 150 g kačkavalja • 150 g svežih šampinjona
- 100 g krugova šunkarice • 5-6 crnih maslina
- 1 kašika rendanog parmezana • 150 ml kečapa
- 1 kašika origana • 1 kašika šećera
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Usud sa 50 ml vode dodamo kvasac, 30 ml maslinovog ulja, pola kašike šećera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Brašno posolimo, dodamo razmekšan kvasac, promešamo i umesimo testo rukom. Testo premesimo na radnoj površini i stavimo ga u frižider da odstoji 24 sata. Matalni kalup u formi korneta uvijekom kuvarskim papirom a višak papira odsećemo. Na pobrašnjennoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvućemo koru. Na koru stavimo model od papira i spram njega isećemo testo. Kuvarskom četkom jedan kraj testa namažemo vodom i obavijemo testo oko

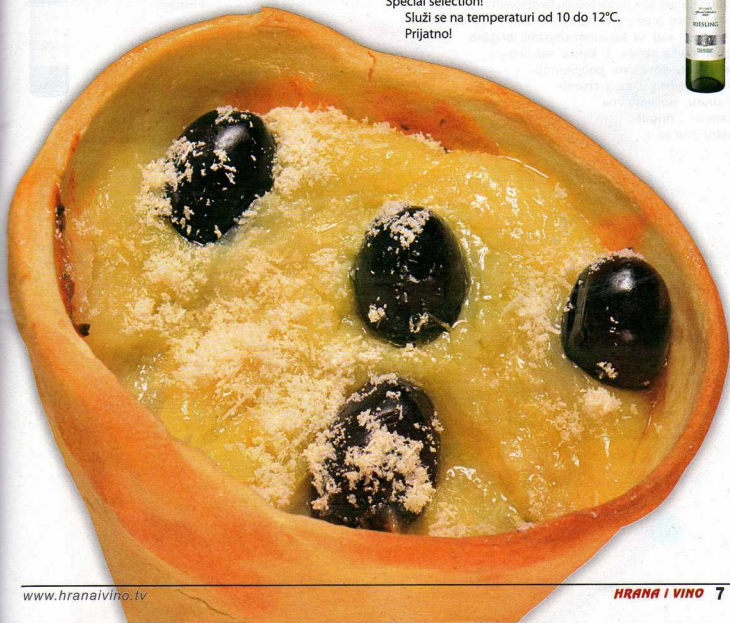
komentar

Ko planira novi biznis eto mu prilike.

kalupa. Stavimo kalup u tepsiju sa otvorenom stranom kalupa okrenutom prema dnu tepsije. Pećemo 5 minuta na 220°C. U sud sa kečapom dodamo origano, pola kašike šećera, 1 kašiku maslinovog ulja, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šampinjone isećemo na listove i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Maslinama odstranimo koštice a kačkavalj krupno izrendamo. Ispečen kornet skidamo sa kalupa i unutrašnjost korneta namažemo kečapom sa začinima. U kornet stavimo krugove šunkarice, polovinu rendanog kačkavalja i polovinu isprženih šampinjona. Zatim nanesimo rendan kačkavalj i dodamo preostale šampinjone. Na šampinjone nanesimo 1 kašiku kečapa sa začinima, preostali kačkavalj, poredamo masline i nanesimo rendan parmezan. Stavimo picu na metalni držač, držač stavimo u rernu i pečemo 5 minuta na 220°C. Izvadimo držač iz rerne i picu stavimo u čašu za desert obloženu dekorativnom papirnom salvetom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Prijatno!



Kono PIZZA Peperone

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 1 osobu

- 100 g brašna • 1/2 svežeg kvasca • 150 g kačkavalja
- 3 šeri paradajza • 5-6 crnih maslina • 150 ml kečapa
- 1 kašika zrna kaparija • 1 žuta babura
- 1 crvena babura • 1 par tankih dimljenih kobasica
- 1 kašika origana • 1 kašika šećera
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

U sud sa 50 ml vode dodamo kvasac, 30 ml maslinovog ulja, pola kašike šećera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Brašno posolimo, dodamo razmekšan kvasac, promešamo i umesimo testo rukom. Testo premesimo na radnoj površini i stavimo ga u frižider da odstoji 24 sata. Matalni kalup u formi korneta uvijemo kuvarskim papirom a višak papira odsećemo. Na pobrašnjenoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvučemo koru. Na koru stavimo model od papira i spram njega isećemo testo. Kuvarskom četkom jedan kraj testa namažemo vodom i obavijemo testo oko kalupa. Stavimo kalup u tepsiju sa otvorenom stranom kalupa okrenutom prema dnu tepsije. Pečemo 5 minuta na 220°C. U sud sa kečapom dodamo origano, pola kašike šećera, 1 kašiku maslinovog ulja, posolimo, pobiberimo i promešamo. Žutu i crvenu baburu isećemo na tanku duguljastu parčad i

komentar

Kao koncept u Englesku je ušao prošle godine.

pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kobasice i šeri paradajze isećemo na krugove. Maslinama odstranimo koštice. Krupno izrendamo kačkavalj. Ispečeno testo za picu u formi korneta skinemo sa kalupa i unutrašnjost namažemo kečapom sa začинима. Zatim u kornet naneseemo polovinu isprženih paprika, polovinu isečenih kobasica, deo rendanog kačkavalja, krugove šeri paradajza, zrna kaparija i masline. Na masline naneseemo ispržene paprike, rendan kačkavalj, krugove kobasice i šeri paradajza. Dodamo preostala zrna kaparija, rendan kačkavalj, prčad paprika i krugove kobasica. Jednu maslinu stvimo na sredinu i poredamo preostale krugove šeri paradajza. Stavimo picu na metalni držač, držač stavimo u rernu i pečemo 5 minuta na 220°C. Izvadimo držač iz rerne i picu stavimo u čašu za desert obloženu dekorativnom papirnom salvetom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVES, rubincrvene boje.

Odlikuje se aromom pre zrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladijkavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Kono PIZZA Vegetarijiana

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 1 osobu

- 100 g brašna • 1/2 svežeg kvasca
- 150 g kačkavalja • 100 g mešavine povrća
- 100 g svežih šampinjona
- 2-3 grančice celera • 1 češanj belog luka
- 150 ml kečapa • 1 kašika origana • 1 kašika šećera
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

U sud sa 50 ml vode dodamo kvasac, 30 ml maslinovog ulja, pola kašike šećera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Brašno posolimo, dodamo razmekšan kvasac, promešamo i umesimo testo rukom. Testo premesimo na radnoj površini i stavimo ga u frižider da odstoji 24 sata. Matalni kalup u formi korneta uvijemo kuvarskim papirom a višak papira odsećemo. Na pobrašnjenoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvučemo koru. Na koru stavimo model od papira i spram njega isećemo testo. Kuvarskom četkom jedan kraj testa namažemo vodom i obavijemo testo oko kalupa. Stavimo kalup u tepsiju sa otvorenom stranom kalupa

komentar

**Mogu da se prave razne kombinacije sa filom...
... mi Vam pokazujemo samo klasiku.**

okrenutom prema dnu tepsije. Pećemo 5 minuta na 220°C. U sud sa kečapom dodamo origano, pola kašike šećera, 1 kašiku maslinovog ulja, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šampinjonama odsećemo peteljke, isećemo ih na listove i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Ručke celera sitno isećemo i dodamo u tiganj. Zatim dodamo isečen beli luk, posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu povrća i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Krupno izrendamo kačkavalj. Ispečen kornet skinemo sa kalupa i unutrašnjost korneta namažemo kečapom sa začinima. Punimo kornet nanoseći naizmenično fil iz tiganja i rendan kačkavalj. Napunjen kornet stavimo na metalni držač i pećemo u remini još 7 minuta na 220°C.

Izvadimo držač iz rerne i picu stavimo u čašu za desert obloženu dekorativnom papirnom salvetom. Ukrasimo grančicom majčine dušice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Kono PIZZA sa tunjevinom

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 1 osobu

- 100 g brašna • 1/2 svežeg kvasac
- 5-6 crnih maslina • 1 glavica crnog luka
- 180 g tunjevine iz konzerve u parčadima
- 1 zelena paprika • 150 g kačkavalja
- 150 ml kečapa • 1 kašika origana • 1 kašika šećera
- 3 mala konzervirana kukuruza
- 1 kašika zrna kaparija • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

U sud sa 50 ml vode dodamo kvasac, 30 ml maslinovog ulja, pola kašike šećera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Brašno posolimo, dodamo razmekšan kvasac, promešamo i umesimo testo rukom. Testo premesimo na radnoj površini i stavimo ga u frižider da odstoji 24 sata. Matalni kalup u formi korneta uvijemo kuvarskim papirom a višak papira odsećemo. Na pobrašnjenoj radnoj površini od testa, oklagijom, razvučemo koru. Na koru stavimo model od papira i spram njega isećemo testo.

komentar

Nek je sa srećom.

Kuvarskom četkom jedan kraj testa namažemo vodom i obavimo testo oko kalupa. Stavimo kalup u tepsiju sa otvorenim stranom kalupa okrenutom prema dnu tepsije. Pećemo 5 minuta na 220°C. U sud sa kečapom dodamo origano, pola kašike šećera, 1 kašiku maslinovog ulja, posolimo, pobiberimo i promešamo. Glavicu crnog luka isećemo na rezance a papriku na kocke i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Dodamo zrna kaparija, tunjevinu i promešamo. Kačkavalj krupno izrendamo. Ispečen kornet skinemo sa kalupa i unutrašnjost korneta namažemo kečapom sa začinima. Punimo kornet nanoseći naizmenično fil iz tiganja i rendan kačkavalj. Na kačkavalj poredamo masline i tri konzervirana mala kukuruza. Napunjen kornet stavimo na metalni držač i pečemo u rerni još 5 minuta na 220°C. Izvadimo držač iz rerne i picu stavimo u čašu za desert obloženu dekorativnom papirnom salvetom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pečena pica sa belim lukom i paprikama

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 400 g brašna
- 2 kesice suvog kvasca
- 1 kašika šećera •peršun
- 200 g feta sira
- 300 g listova spanaća
- 150 g mocarele
- 1 glavica crnog luka
- 3 pečene paprike
- 2 kašike smeđeg šećera
- 1 glavica belog luka
- 200 ml mlake vode
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

Idealno za ljubavne sastanke.



Pripremio: M. Bričovski, Foto: N. Stojković

U sud stavimo brašno, beli šećer, kvasac, posolimo, sipamo mlaku vodu i rukom zamesimo testo. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Krupno izrendamo glavicu crnog luka a zatim rukama istisnemo tečnost u jedan sud. Prethodno ispečenu glavicu belog luka oljuštimo. Ispečen beli luk rukama izgnječimo i dodamo u sud sa tečnošću iz crnog luka. Dodamo maslinovo ulje, smeđi šećer i promešamo žicom za mućenje. Spanać i peršun sitno isečemo. Pečene paprike isečemo na kosu parčad a mocarelu na veću pravougaonu parčad. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini. Od testa, oklagijom, razvučemo koru i stavimo je u pobrašnjenu tepsiju. Na koru nanese-

mo preliv od belog luka. Zatim naneseemo parčad paprika, isečen spanać i peršun i poredamo parčad mocarele. Na picu krupno izrendamo feta sir. Pečemo 15 minuta na 200°C. Isečemo picu na parčad. Tri parčeta serviramo na tanjir i dekoriramo isečenim peršunom i kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVES, izrađene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Mufuleta pica

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 400 g brašna • 250 g dimljenog kačkavalja
- 100 g krugova šunkarice • pola korena celera
- 2 kesice suvog kvasca
- 100 g zelenih punjenih maslina
- 3 konzervirane feferone • pola kašike origana
- 1 glavica crnog luka • 1 češanj belog luka
- 1 kašika rendanog parmezana
- 200 ml piva • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

E ovde ime sve govori.



Priprema: A. Božnjak, Foto: A. Mijević

Glavicu crnog luka sitno isečemo i stavimo u sud. Koren celera, beli luk, masline i feferone isečemo na parčad i dodamo u sud. Dodamo maslinovo ulje, origano, promešamo i ostavimo mariniranu salatu da odstoji 5 sati. Suvi kvasac i 2 kašike maslinovog ulja dodamo u sud sa pivom i promešamo. Brašno posolimo, dodamo pivo sa kvascem i promešamo. Testo umesimo rukom i ostavimo 30-ak minuta da naraste. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini i podelimo na dva jednaka dela. Od svakog dela formiramo jufku (loptasti oblik), stavimo ih u tepsiju obloženu kuvarskim papirom i ostavimo 20-ak minuta da testo ponovo naraste. Na pobrašnjenoj radnoj površini, oklagijom od jufki razvučemo kore i stavimo u tepsiju. Kačkavalj i šunkaricu isečemo na kocke. U sud sa salatom dodamo polovinu

isečene šunkarice i promešamo. Salatu naneseemo na kore. Na salatu rasporedimo kocke kačkavalja i šunkarice. Pice pobiberimo, poprskamo maslinovim uljem i naneseemo rendan parmezan. Pečemo 20 minuta na 250°C. Jednu picu stavimo na dasku za serviranje dekoriseemo maslinama i feferonama.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Phillu cheesesteak pizza

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 400 g brašna • 200 ml mlake vode
- 2 kesice suvog kvasca
- 250 g skuvane juveče krtine
- 300 g rendanog kačkavalja
- 1 kaš. šećera • 1 glav. crnog luka
- 250 g svežih šampinjona
- 1 sveža crvena paprika
- 1 kašika rendanog pamezana
- 4 češnja belog luka • 2 kašike soja sosa
- 1 sveža zelena paprika • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber



Priprema: M. Brdovski, Foto: M. Petrović

U sud stavimo brašno, šećer, kvasac, posolimo, sipamo mlaku vodu i rukom umesimo testo. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Šampinjone isečemo na listove a crvenu i zelenu papriku na kosu parčad. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Kada luk omekša dodamo isečene šampinjone, paprike, isečen beli luk, posolimo, pobiberimo, dodamo soja sos i promešamo. Skuvano meso isečemo na tanku duguljastu parčad, dodamo u tiganj i promešamo. Posle par minuta sklonimo tiganj sa šporeta. Naraslo testo premesimo na

pobrašnjenoj radnoj površini a zatim, oklagijom, od testa razvučemo koru. Stavimo koru u pobrašnjenu tepsiju i naneseimo deo rendanog kačkavalja. Zatim po testu rasporedimo fil iz tiganja, naneseimo preostali rendan kačkavalj i parmezan. Pečemo 15 minuta na 200°C. Ispečenu picu isečemo na parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir i dekorišemo feferonama.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling.

Prijatno!



Tai pica sa piletinom

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 400 g brašna
- 200 g pilećih grudi
- 2 kesice suvog kvasca
- 1 kašika šećera • 200 ml vode
- 4 češnja belog luka
- 2 kašike vinskog sirćeta
- 70 g putera • 4-5 feferona
- 2 veze mladog luka
- 200 g dimljenog kačkavalja
- 1 kašika susamovog ulja
- 1 kašika alkoholnog sirćeta
- 2 kašike soja sosa • so



Priprema: M. Brdovski, Foto: A. Zdravković

U sud stavimo brašno, šećer, kvasac, posolimo, sipamo mlaku vodu i rukom umesimo testo. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Češnjeve belog luka sitno isečemo i stavimo u sud. Dodamo vinsko i alkoholno sirće, soja sos, susamovo ulje i promešamo. Pileće meso isečemo na kocke, feferone na parčad a mladi luk sitno isečemo. Krupno izrendamo kačkavalj. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini a zatim, oklagijom, od testa razvučemo koru. Stavimo koru u pobrašnjenu tepsiju. Puter

isečemo na parčad i poređamo po kori. Zatim naneseimo deo rendanog kačkavalja, isečen mladi luk, parčad pilećine i feferona. Naneseimo mešavinu iz suda a zatim i preostali kačkavalj. Pečemo 15 minuta na 200°C. Picu isečemo na parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir i dekorišemo jednim mladim lukom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling.

Prijatno!



Pržena pica

komentar

Još pohovana fali !)

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 3,5 čaše belog brašna
- 1/4 čaša kukuruznog brašna
- 1,5 čaša tople vode • 2 kesice suvog kvasca
- 300 g rendanog kačkavalja
- 2 male kašike smeđeg šećera
- 200 g svežih šampinjona • 150 ml kečapa
- 1 kašika origana • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

SAVET

Pripremljenu picu sa dodacima pecite na temperaturi od 200-220 stepeni. Pica je lepša ako je testo tanko i hrskavo.



Usud stavimo obe vrste brašna, posolimo, dodamo kvasac, vodu, maslinovo ulje i rukom umesimo testo. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini i podelimo na 6 jednakih delova. Od svakog dela formiramo kuglicu a zatim, oklagijom, od testa razvučemo kore. Kuvarskom četkom kore, sa obe strane, namažemo maslinovim uljem. Kore, jednu po jednu, pečemo sa obe strane u tiganju. Ispržene kore poređamo u veću tepsiju. Premažemo kore kečapom, naneseemo smedi šećer, rendan kačkavalj, šampinjone isečene na listove i origano. Pečemo 15 minuta na 200°C. Pice step-

nasto poređamo na činiju za serviranje. Na svaku picu stavimo po jedan kolut paradajza a sredinu činije ukasimo grančicom nane.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pica torta

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

za 4 osobe

- 3 jaja • 300 g lisnatog testa • 3 paradajza
• 4 šargarepe • 600 g karfiola • 250 g brokule
• 250 g krugova šunkarice • 300 ml kisele pavlake
• muskatni oraščić • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Prva liga recept.



Pripremio: Mušćioviski. Foto: N. Stalićević

SAVET

Krompir će se brže skuvati ako u vodu, za vreme kuvanja, sipate malo ulja.

Karfiol i brokulu razlistamo na cvetove i stavimo ih u šerpu sa provrelom vodom da se obare. Dodamo šargarepe isečene na kose krugove. Paradajze oljuštimo i isečemo na krugove a šunkaricu isečemo na kocke. U sud sa pavlakom dodamo jajla, malo rendanog muskatnog oraščića, pobiberimo i izmutimo žicom za mučenje. Obarenu parčad karfiola, brokule i šargarepa izvadimo iz šerpe. Na pobrašnjenju radnoj površini od lisnatog testa, oklagijom, razvučemo koru. Stavimo koru u naučljen okrugli kalup prekrivajući i stranice. Koru u kalupu prekrijemo kuvarskim papirom. Na papir stavimo 500 g pasulja i odsečemo krajeve papira. Pečemo 10 minuta na 200°C. Izvadimo kalup iz rerne, odstranimo papir zajedno sa pasuljem i na polupečenu koru naneseemo cvetove brokule, parčad šargarepe, cvetove karfiola, parčad šunkarice, prelijemo mešavinom jajla i pavlake i poredamo

krugove paradajza. Vratimo kalup u rernu i pečemo još 40 minuta na istoj temperaturi. Izvadimo tortu iz kalupa i serviramo na tanjir. Pavlakom punimo kuvarski špric i ukrasimo gornju površinu torte a po jednu kuglicu pavlake stavimo na četiri kraja tanjira i ukrasimo ih grančicama mirodije. Tortu dekoriramo listovima spanaća, crnim i zelenim punjenim maslinama.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Priятно!



Škotske pice

komentar

Ovaj broj časopisa ko da smo pravili za Nindža kornjače :)

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 kg brašna • 1 svež kvasac
- 500 ml mleka • 3 manje šolje ulja
- 5 jaja • 1 mala kašika šećera
- 150 g maslina punjenih paprikom
- 1 kašika origana • 300 g feta sira
- 4 kisela krastavca
- 150 g krugova šunkarice
- ulje • so i mleveni crni biber



Priprema: A. Bežinović, Foto: N. Stojčević

U sud sa 100 ml zagrejanog mleka dodamo kvasac, šećer, posolimo i mešamo dok se kvasac ne rastopi. U sud sa brašnom dodamo 2 jaja, ulje, razmekšan kvasac, posolimo, dodamo preostalo zagrejano mleko i zamesimo testo rukom. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. Naraslo testo prenesimo na pobrašnjenoj radnoj površini i, oklagijom, razvučemo veću koru. Kalupom od kore vadimo okrugle forme. Od polovine formi, manjim kalupom, vadimo manje okrugle forme. U nauljenu tepsiju poredamo veće okrugle forme. Feta sir izdrobimo viljuškom, dodamo kisele krastavce isečene na tanke krugove, šunkaricu isečenu na kocke i promešamo. Fil naneseemo na sredinu svake forme u tepsiji. Na svaku filovanu formu stavimo prethodno formirane prstenove od testa. Na pice naneseemo origano. Preostala 3 jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Izmutimo

i žumanca i belanca žicom za mučenje. Kašikom izmućena belanca naneseemo na fil na svakoj pici. Kuvarskom četkom, izmućenim žumancima, premažemo svaki prsten. Na sredinu svake pice stavimo po jednu celu maslinu. Pečemo 20 minuta na 200°C. Pice stepenasto poredamo na činiju za serviranje i ukasimo grančicama mirođije i šeri paradajzima.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Predjela

Krompiri punjeni kiselim kupusom

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 6 većih krompira skuv. u ljusci
- pola glavice kiselog kupusa
- 100 g lenti dimljene slanine
- 30 g rendanog parmezana
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- 1 sveža paprika
- 1 struk praziluka
- 1 kašika mešavine začina
- 200 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Kisel kupus i papriku sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Lente slanine

isečemo na duguljastu parčad a praziluk sitno isečemo. Kada kupus omekša u tiganj dodamo isečen praziluk i slaninu. Kada se sadržina propriži dodamo mešavinu začina, pobiberimo, dodamo mlevenu papriku, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Krompire isečemo na polovine po dužini, odsečemo zaobljene delove da dobijemo ravnu površinu a zatim ih izdubimo. Izdubljene krompire napunimo filom iz tiganja i poredamo u naljenu tepsiju. Pečemo 15 minuta na 200°C.

U sud sa pavlakom dodamo parmezan i promešamo. Kašikom smesu naneseemo na svaki punjeni krompir, vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 10 minuta na istoj temperaturi. Punjene krompire serviramo na tanjir i ukasimo parčadima rotkvice i listovima peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rinzling. Prijatno!

komentar

Još je malo vremena ostalo za kiseli kupus.



Priprema: M. Brčvanski, Foto: M. Petrović



Rolat od krompira

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 kg skuv. oljuš. krompira
- 250 g brašna
- 2 žumanca • 2 kaš. kajmaka
- 350 g mlevenog mesa
- 100 g sira • 2 kašike prezele
- 1 kašika putera
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

Stavimo mleveno meso da se prži u šerpi na zagrejanom ulju. Posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina i promešamo. U veći sud stavimo puter, posolimo i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Dodamo žumanca. Alatkom za pire gnječimo skuvane krompire i dodamo u sud. Mutimo sastojke mikserom dok se ne sjedine. Zatim dodamo brašno i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Testo stavimo na pobrašnjenu radnu površinu i, oklagijom, razvučemo koru. Na koru naneseemo fil od mlevenog mesa i uvijemo u rolat. Rolat uvijemo u kuhinjsku krpu i stavimo na metalni držač. Držač sa rolatom stavimo u pravougaoni kalup sa provrelom vodom, na šporetu, posolimo

vodu i kalup poklopimo. Posle 25 minuta kuvanja izvadimo držač sa rolatom iz kalupa i otvorimo kuhinjsku krpu. Činiju za serviranje ukasimo listovima rikele i zelene salate. Rolat isečemo na parčad koju stepenasto poredamo na činiju. Kajmak dodamo u sud sa sirom i promešamo. Po jednu kuglu mešavine kajmaka i sira stavimo na svako parče rolata. Dekoriramo listovima vlašca.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac.

Prijatno!

komentar

Za domaće svečanosti.



Priprema: M. Brčvanski, Foto: A. Zdravković



Španski kroketi

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 4 osobe

- 400 g svežih šampinjona • 4 jaja
- 1 glavica crnog luka • 100 g prezle peršun
- 50 g putera • 80 g brašna • 50 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. Kada luk omekša dodamo šampinjone isečene na parčad, posolimo, pobiberimo, dodamo brašno i promešamo. U sud polupamo 3 jaja, sipamo mleko i izmutimo viljuškom. Mešavinu jaja i mleka dodamo u šerpu, promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Alatkom sameljemo peršun i dodamo u šerpu. Sadržinu iz šerpe preručimo na činiju da se brže ohladi. Preostalo jaje izmutimo viljuškom. Rukama uzimamo od ohlađene smese, formiramo kroketi, uvaljamo ih u izmućeno jaje, zatim u prezlu i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Ispržene kroketi stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Činiju za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate a zatim na činiju stepenasto poredamo kroketi. Kačkaljavi isečemo na što tanju parčad koje nanese na



krokete.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling. Prijatno!



VITALON BIOPHARM

ISO 9001:2008 HACCP TÜV BAYERN CERT

STRES; NERVOZA



352,50 din.

LEXOVAL FORTE tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

MEMORIJA; CIRKULACIJA

MASLINA GINKO tablete



406,00 din.

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginko poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hrmanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginka pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

DIJABETES; GOJAZNOST

CIMET + J. SIRČE tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.



432,50 din.

ZGLOBOVI I KOSTI

GLUKOZAMIN + SILICIJUM tablete

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijasa. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže bržem zarastanju kostiju i bržem oporavku nakon sportskih povreda.



406,00 din.



SVE NAŠE PROIZVODE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA

ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNICKE TELEFONE:

VITALON BIOPHARM Novi Sad,
Tel/fax: 021/6323-262, 6322-702

BIH: ICM Bijeljina +387 55 227 055
CG - FARMEGRA Podgorica

Predjela

Salata "Ruska princeza"

komentar

Bravo za dekoraciju.

vreme za pripremu 60 minuta

kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 pile • 5 skuvanih jaja
- 5 kiselih krastavaca
- 250 g majoneza
- 3 lovorova lista
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa provrelom posoljenom vodom stavimo pile da se kuva i dodamo lovorove listove. Skuvano piletu odstranimo kosti i kožicu, meso isečemo na parčad i stavimo u sud. Dodamo kisele krastavce i jaja isečene na polukrugove, majonez i promešamo. Salatu serviramo na tanjir i ukasimo listovima kineskog kupusa, polukrugovima paradajza i tankim parčadima perca mladog luka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a

istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Prijatno!



Priprema: M. Bircovski, Foto: M. Petrović

Lenjingradska salata

komentar

Čuvena...

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost laka

za 4 osobe

- 3 oljuštena krompira • 500 g sira
- 200 g majoneza
- 200 ml kisele pavlake • 250 ml jogurta
- 1 struk praziluka • 1 veza peršuna
- 500 g kineskog kupusa
- ulje • so i mleveni crni biber

Kineski kupus isečemo na parčad i stavimo da se kuva u šerpu sa vodom na šporetu. Krompire isečemo na kocke i kuvamo u drugoj šerpi. Skuvan kupus stavimo u veći sud. Dodamo krupno izrendan kupus, skuvan krompir, sitno isečen peršun, praziluk isečen na tanke polukrugove, majonez, pavlaku, posolimo, pobiberimo, dodamo jogurt i promešamo. Tanjir za serviranje ukasimo listovima kineskog kupusa na koje stavimo polovine šeri paradajza. Zatim na tanjir serviramo salatu. Na salatu stavimo parčad šeri paradajza, sitno isečena perca mladog luka i poprskamo maslinovim uljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama,

ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Priprema: M. Bircovski, Foto: A. Zdravković

komentar

Snimatelj nam se zamalo nije udavio.

Korpice sa graškom

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

za 4 osobe

- 200 g konzerviranog graška • 100 g prezle
- 2 kriške hleba • 1 jaje • peršun • 200 ml mleka
- 500 g skuv. oljuštenih krompira
- 1 glavica crnog luka • 1 kašika paradajz pirea
- 500 g mešanog mlevenog mesa
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu crnog luka sitno isečemo i dodamo u sud sa mlevenim mesom. Kriške hleba prelijemo mlekom, iscedimo i dodamo hleb u sud. Alatom sameljemo peršun i dodamo u sud. Posolimo i pobiberimo. Jaje polupamo i balance dodamo u sud a žumance stavimo u sud sa strane. Mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Uzimamo od smese i formiramo čufte. Četiri čufte uvaljamo u prezlu i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Alatom za pire izgnječimo skuvane krompire i stavimo u sud. Dodamo žumance, posolimo i promešamo. Ispržene čufte poredamo u nautjenu vatrostatnu posudu. Kuvarski špric napunimo pirem i na čuftama od pirea formiramo korpice. Poprskamo uljem a udubljenja u korpicama napunimo graškom. U sud sa paradajz pirem sipamo 150 ml vode, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kašikom paradajz sos nanesemo na svaku koricu. Preostali sos sipamo u vatrostatnu posudu. Pečemo 30 minuta na 200°C. Tanjir za serviranje ukrasimo listovima rikule, zelene salate i grancičama peršuna. Na tanjir poredamo



Priprema: M. B. Foto: M. Petrović

Korpice sa graškom i prelijemo ih paradajz sosom iz posude.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar
Odlično meze.

Rolovana kupus salata

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

za 4 osobe

- 1 glavica kiselog kupusa • 4 konz. crvene paprike
- 4 konzervirane žute paprike • 4 kisela krastavca
- 150 g sira • ulje • mleveni crni bibe

Glavicu kupusa razlistamo. Listove stepenasto poredamo na dasku za sečenje formirajući ravnu površinu za rolovanje. Crvene paprike zasečemo po dužini, odsečemo krajeve i poredamo po sredini listova kupusa. Žutim paprikama odsečemo krajeve. Svaki krastavac umotamo u žutu papriku. Sir izgnječimo viljuškom, dodamo malo ulja, pobiberimo i promešamo. Nanesemo sir na crvene paprike a po sredini poredamo žute paprike sa krastavcima. Filovane listove kupusa uvijemo u rolat. Rolat isečemo na parčad koje stepenasto poredamo na tanjir za serviranje. Parčad rolata poprskamo uljem i nanesemo mlevenu crvenu papriku.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom zrelog grožđa, meda i karameliziranih žumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladnjakvim i



Priprema: M. B. Foto: A. Zdravković

jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Savremena digitalna borba protiv kradljivaca divljači



Jedan od zadataka aktivnih i pravih lovaca je da zaštite divljač od lovokradica koji love divljač na zamke. Ti kradljivci su najprisutniji u lovištima ujutru i uveče, a posebno u vreme kada u lovištima ima snega. Tada na već razgažene, prepoznatljive puteve divljači postavljaju različite zamke. Teško se love, a još gore je jer imaju i mnogo svojih veza koji im omogućavaju da se izmaknu ruci pravde. Ali pred faktima, odnosno dokazima, i bogovi čute. Lovci kontrolori i lovočuvarske službe sada imaju na raspolaganju i savremena sredstva za njihovo lovljenje. Mi ćemo da govorimo samo o jednom, uslovno imenovanom, digitalnom lovu na lovokradice. Konkretno, kao jedan od najuspešnijih je lov na lovokradice pomoću fotoaparata ili videokamera. Posebno je uspešno sa digitalnim aparatom sa velikim zumom. Osim što se pravi jasna fotografija i sa velike udaljenosti, sam fotoaparat arhivira napravljenu fotografiju sa datumom i vremenom kada je snimljena. Neki savremeniji aparati imaju i podatke za lokaciju snimka spram satelitskih podataka od Globalnog sistema za pozicioniranje i po geografskoj dužini i po širini sa samo nekoliko pedlja ili centimetara odstupanja. Kada lovačko društvo priloži takve foto ili video dokaze, tada pri suđenju nema sumnje za delo i prekršaj. Tačnije, dokumentovani dokazi materijal jasno i konkretno osuđuju prestupnike i njihovo nezakonito delo na lovnim terenu. Da napomenemo, ovakvo lovljenje kradljivaca na divljač u lovištima, ne sprovodi se samo zimi nego preko cele godine, posebno preko lovočuvarske službe. To mogu da izvršavaju i svi lovci-kontrolori, a i svi drugi savesni lovci, koji poseduju savremeniju opremu za pravljenje fotografija ili videosnimaka iz daljine. Na taj način oni štite i svoje lične investicije u lovištima. Svakako, to podrazumeva i određenu distancu od lovokradica da ne bi došlo do konfliktnih i neprijatnih situacija na terenu. Ovakav savremen način čuvanja divljači na lovnim terenu nije fikcija niti nepotreban posao, a ni, kako se kaže, izmišljanje tople vode. Takvo delovanje lovočuvarskih službi na terenu se sprovodi u stranim državama odavno. Tako, na primer, u Švajcarskoj, u rancu na redovnoj odeći i opremi lovočuvara na terenu neodmenljivo se ubrajaju i savremeni digitalni fotoaparati sa dobrim objektivima ili monokulari (durbini) koji mogu da se i dopunski montiraju na objekte na sasvim običnom digitalnom fotoaparatu ili videokameri. Tako oni omogućavaju da se sa što većom optičkom preciznošću prave jasne fotografije na velikoj udaljenosti. Takvo fotografisanje u svetu se danas naziva i kao digiskopija. To se u lovnim sredinama u Jugoistočnoj Evropi retko i incidentno primenjuje, ali to ne znači da Balkanci ne mogu da ga brzo implementiraju kao redovan postupak u savremenoj borbi protiv lovokradica, a svakako i protiv ribokradica.

- Sa dobrim pogledom!

Ilija Bojarovski - " Lovačko oko "

Tava sa batacima fazana i pečurkama

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 4 bataka od fazana
- 400 g seck. mariniranih šampinjona
- 3 jaja • 200 g kačkavalja
- 2 šargarepe • 200 ml kisele pavlake
- 100 g crnih maslina
- 1 glavica crnog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

S kuvamo batak u slanoj vodi. Skuvanim batacima odstranimo kosti i kožicu. Na zagrejano ulje u tiganju stavimo sitno isečen crni luk i šargarepe isečene na sitnije kocke da se prže. Promešamo i dodamo 2 kutlaše tečnosti u kojoj su se kuvali bataci. Maslinama odstranimo koštice, sitno isečemo i dodamo u tiganj. Parčad mesa preručimo u vatrostalnu posudu. Sadržinu iz tiganja naneseemo na meso u posudi. Tiganj vratimo na šporet i stavimo šampinjone da se prže. U sud stavimo pavlaku, 1 kutlaču tečnosti u kojoj su se kuvali bataci, dodamo 3 jaja i promešamo žicom za mučenje. Ispržene šampinjone dodamo u vatrostalnu posudu i promešamo. Na sastojke u posudi poredamo parčad kačkavalja po celoj površini i preljeimo mešavinom iz suda. Protresemo posudu i stavimo u rernu. Pečemo 30 minuta na 220°C. Na činjuz za serviranje stavimo 3 parčeta bataka sa pečurkama. Na svako parče stavimo po kuglu pavlake na koje stavimo po grančicu mirodije.

Prijatno!



Složenac od ribe

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 g ribljih fileta
- 3 paradajza • 150 g kačkavalja
- prezla • 100 g putera
- 150 g pirinča • sušen bosiljak
- 100 ml mleka
- rendani muskatni oraščić
- 4 češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

Paradajz oljuštimo i isečemo na kocke istavimo u sud. U drugi sud u kojem je skuvan pirinač dodamo puter, sitno isečen peršun i promešamo. U keramičku posudu, namazanu puterom, naneseemo polovinu pripremljenog pirinča. Na pirinač stavimo polovinu pripremljenog paradajza, posolimo i pobiberimo. Začinimo muskatnim oraščićem. Bosiljak sitno isečemo i naneseemo u posudu. Filete isečemo na parčad koje poređamo u posudu. Na njih naneseemo sitno isečen beli luk. Dodamo preostali paradajz. Posolimo, prelijemo mlekom, naneseemo krupno izrendan kačkavalj, 1 kašiku prezle, preostali pirinač i dodamo nekoliko parčadi putera. Pečemo 40 minuta na 180°C. Složenac serviramo na tanjir za serviranje. Kriškama limuna i grančicama francuskog peršuna na dva kraja činije dekoriramo složenac. Tanjir poprskamo maslinovim uljem.

Prijatno!



www.hranavino.tv

Kostreš - alavi šareni tigar naših voda

Za nekog ko preteruje u svojoj pohlepi možemo slobodno da mu damo nadimak da je kostreš u svojoj sredini. To bi ipak, taj neko, trebao da primi kao upozorenje za njegovu bezbednost i život, koji je ugrožen od njega samog, konkretno zbog njegove pohlepe. Da bi

bilo jasnije zašto to kažemo, reći ćemo da je jedna od retkih riba koja može da se uguši velikim zalogajem upravo kostreš. To je pravi šareni i lepi tigar naših voda koji je toliko pohlepan, tj. alav, da se u određenim slučajevima uguši velikom ribom ili drugim većim plenom koji se trudi alavo da proguta. Međutim, ta njegova osobina dobro dođe rekreativnim ribolovcima koji uživaju da ga love na različite načine u zavisnosti od njihovih afiniteta i izbora ribolovne opreme. Grize na skoro sve što se mrda a što mu liči na plen. Zna da zagriže i na biljni mamac, ali najviše grize na crve ili na male žive ribice. A kada zagriže mamac i kada se sprema lakomo da ga proguta, pored i na njega jurnu njegova sabrača koja se grabljivo bace da mu uzmu plen iz usta. To koriste ribolovci, pa kada, na primer, love u nekom jezeru iz čamca, ostave zakačen mamac da se "prošeta" po površini blizu čamca. Odmah drugi kostreši jurnu na njega, a kolege ribari puštaju ili podižu njihove mamke u prostoru iza ulovljenog kostreša. Alavi slatko-

vodni šareni tigrovi tada, bez mnogo razmišljanja, zagrizu ponuđene mamce. Tako može da se desi da se jedna po jedna izvadi i do pet do šest riba, pa i više. Svakako je poželjno da se pri tom držanju i šetanju ulovljenog kostreša omoguću njegov izlazak na površinu pri čemu mu se omogućava da svojim ustima proizvodi specifične zvuke. Taj specifični zvuk kostreši proizvode kada love svoj plen i kada, iza njega ili



na njega, otvaraju i zatvaraju svoja velika usta, trudeći se da ga uhvate ili da ga dobro stisnu i progutaju.

Kostreš je tipični predstavnik familije bandara (Percidae), koja se još zove i tvrdooperka, zbog njihovih tvrdih peraja koji na krajevima imaju i iglice. Prvo ledno peraje ima veoma oštre završetke koji mu služe za odbranu, a to treba imati u vidu i kada se skida sa udice, da ribolovac ne nabode ruku, a i kada se čisti i priprema za jelo. Njegova boja je različita, u zavisnosti od sredine, od sivomaslinaste, tamnozeleno pa do tamnosive, sa tamnim prugama raspoređenim po telu. Stomačana peraja imaju crvakstu boju, a ledna peraja i rep su žućkaste boje. Polnu zrelost dostiže u trećoj godini, a najčešće se mresti od kraja februara do kraja marta, svakako u zavisnosti od vremenskih meteoroloških uslova. Jedna ženka, od jedan kilogram, može da izbac i do 300.000 zrna ikre, zalepljenih jedno za drugo poput lanca ili mreže. Interesantno je, a i raritetno, što je kod kostreša ikra smeštena u jednu unutrašnjostomačnu kesicu, a ne u dve kao kod drugih riba.

Ovaj izrazito lakomi grabežljivac je široko rasprostranjen u svetu i iako ne naraste velik (do oko 2 kg), mnogo je cenjen na trpezama, budući da ima belo i veoma ukusno meso. Iako bocka pri skidanju sa udice ili pri čišćenju, ipak to je za slatokusce propratni posao koji samo uvećava hvalisanje u ribolovačkim pričama, koji su, neodmenljiv prekrasan specifičan začim za svaku balkansku ribolovačku trpezu.

-Bistro!

Ilija Bojarovski- "Lovačko oko"

Glavna jela

Svinjske nogice u sosu

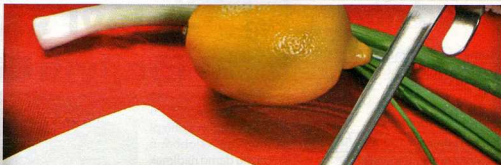
komentar

Za prave gurmane.

vreme za pripremu 120 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 4 svinjske nogice
- 5 češnjeva belog luka
- 1 kašika brašna
- 1 kašika mlev. crvene paprike
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber



U šerpu sa provrelom i posoljenom vodom stavimo nogice da se kuvaju 90 minuta. Skuvanim nogicama odstranimo kosti a meso i kožicu sitno isečemo. Tečnost iz šerpe, kroz cediljku, preručimo u drugu šerpu na šporetu. Dodamo isečeno meso i kožicu. Češnjeve belog luka isečemo na listove i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Dodamo brašno, mlevenu crvenu papriku i promešamo. Dodamo zapršku u čorbu i promešamo. Zatim dodamo mešavinu začina, pobiberimo, promešamo i posle 10-ak minuta kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. Sadržinu iz šerpe preručimo u dublju činiju za serviranje i ukasimo grančicom

bosiljka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Bosanski lonac iz rerne

komentar

Nema ništa čudno, iz Bosne je :)

vreme za pripremu 270 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 800 g juneće krtine
- 600 g oljuštenih krompira
- 3 šargarepe • 3 paradajza
- 2 glavice crnog luka
- 10-ak karanfilića • peršun
- 1 koren celera
- 2 češnja belog luka
- 10-ak zrna crnog bibera
- 100 ml vinskog sirćeta • ulje
- so i mleveni crni biber



Šargarepe isećemo na krugove, koren celera na kocke a krompire na četvrtine po dužini. Paradajze oljuštimo i isećemo na kocke. Glavicu crnog luka isećemo na rezance, a beli luk na parčad. Meso isećemo na parčad, posolimo ga i pobiberimo. Zemljani lonac poprskamo uljem. U lonac stavimo polovinu isećenog crnog luka, korena celera, šargarepa, krompira, belog luka, zrna crnog bibera i karanfilića. Zatim dodamo meso a na njega stavimo preostali isečen crni luk, koren celera, beli luk i šargarepe. Dodamo sitno isečen peršun, preostali krompir i isećene paradajze. Posolimo, pobiberimo, dodamo vinsko sirće i sipamo 250 ml vode. Lonac poklopimo, stavimo u rernu i pečemo 4

sata na 200°C. Sadržinu iz lonca serviramo na činiju i dekoriramo grančicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Rolovana svinjetina sa ljutim filom

vreme za pripremu 150 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

● 800 g svinjskog mesa

za rolovanje

● 3 kašike brašna ● 1 jaje

● 200 g sira ● peršun

● 100 ml kisele pavlake

● 2 češnja belog luka

● 10-ak konz. ljutih feferona

● 100 g suš. paradajza u ulju

● 300 g konz. zrna kukuruza

● 80 g listova badema

● 50 g putera

● ulje ● so i mleveni crni biber

komentar

Pikantno i ukusno.

U sud sa pavlakom dodamo jaje i promešamo. Zatim dodamo izdrobljen sir, sitno isečene feferone, alatkom izgnječene češnjeve belog luka, samleven peršun, sušene paradajze i mešamo dok ne dobijemo homogene smesu. U sud sa brašnom dodamo ulja i promešamo. Tri kašike mešavine brašna i ulja dodamo u sud sa ostalim sastojcima, posolimo, pobiberimo i promešamo. Meso posolimo i istanjimo kuvarskim čekićem. Na meso naneseemo fil iz suda. Savijemo krajeve mesa ka unutrašnjosti, uvijemo u rolat i učvrstimo kuvarskim koncem. Stavimo rolat u nauljenu tepsiju, poprskamo uljem i prelijemo sa 200 ml vode. Pečemo 90 minuta na 220°C. U šerpi, na šporetu, na rastopljenom puteru pržimo zrna kukuruza i listove badema. Posolimo, pobiberimo, promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. U drugu šerpu, na šporetu, stavimo prethodno skuvane špagete i dodamo milanez sos. Promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Tečnost iz tepsije preručimo u manju šerpu, na šporetu, dodamo 1 kašiku mešavine brašna i ulja i promešamo. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Na sredinu činije serviramo špagete sa milanez sosom. Oko špageta serviramo kukuruz sa bademima. Rolat isečemo na parčad koju stepe-nasto poređamo na špagete. Na parčad rolata naneseemo sos i ukrasimo grancicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Koberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se

dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Pečenica na zagorski način

komentar

Raj za gurmane.

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 kg svinjske pečenice
- 300 g suvih šljiva • peršun
- 1 kocka za supu
- 4 kašike šljivove rakije
- 50 g putera
- 50 ml neutralne pavlake
- 50 ml belog vina
- ulje • so i mleveni crni biber



Meso zasećemo na više mesta da dobijemo ravnu površinu za rolovanje. Meso posolimo i pobiberimo. Na sredinu mesa poredamo šljive a na njih stavimo parčad putera. Prekrijemo šljive jednim krajem mesa. Na preostalo parče mesa ponovo poredamo šljive i još jednom savijemo meso. Učvrstimo meso kuvarskim koncem i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Kada meso porumeni sa svih strana u tiganj sipamo supu. Izvadimo pečenicu iz tiganja i stavimo je u vatrostalnu posudu. U posudu dodamo preostale šljive i sipamo tečnost iz tiganja. Dodamo belo vino, poklopimo posudu, stavimo u rernu i pečemo 60 minuta na 200°C. Izvadimo posudu iz rerne i kutlačom prurčimo tečnost iz posude u šerpu na šporetu. Dodamo rakiju. Prethodno skuvan pirinač u formu kupa stavimo na sredinu tanjira za

serviranje. Isećemo pečenicu na parčad koju stepenasto, u krug, poredamo oko pirinča. Zatim na tanjir serviramo šljive iz posude. Sos u šerpi na šporetu mešamo žicom za mućenje i dodamo neutralnu pavlaku. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Sosom prelijemo parčad pečenice i ukasimo grančicom nane.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Slanina sa pireom od krompira i endivije

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 600 g dimljene slanine
- 1,2 kg skuvanih krompira
- 150 g rendanog kačkavalja
- 100 g putera • 100 ml mleka
- 1 kg endivije
- muskatni oraščić • ulje
- so i mleveni crni biber

Endivijusitno isečemo i kuvamo u provreloj posoljenoj vodi 15-ak minuta a zatim je procedimo. Slaninu isečemo na kocke i ispržimo u tiganju na rastopljenom puteru. U manju šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo preostali puter i malo rendanog muskatnog oraščića. Skuvane krompire izgnječimo alatkom i stavimo u veći sud. Dodamo zagrejano mleko i promešamo žicom za mučenje. Zatim dodamo iscedenu endiviju, deo izrendanog kačkavalja i promešamo.

U nauljenu keramičku posudu za pečenje naneseemo polovinu sadržine iz suda. Dodamo isprženu slaninu i prekrijemo je preostalim pireom iz suda. Na pire naneseemo preostali rendan kačkavalj. Pečemo 30 minuta na 200°C.

Posudu stavimo u pletenu koricu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog područja TIKVEŠ, rubincrvne boje.

Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjakvim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Jeste da se ništa ne vidi, znači moraćete nam verovati na reč.



Priprema: M. Brčovski, Foto: N. Stojković

Čarobni rolat

komentar

...ili čiribu čiriba rolat.

vreme za pripremu 120 minuta
kompleksnost srednja

za 6-8 osoba

- 800 g juneće krtine od leđa
- 200 g mlevenog junećeg mesa
- 150 g mlevenog telećeg mesa
- 800 g konzerviranog paradajza
- 2 kifle • 2 glavice crnog luka
- 200 g krugova šunkarice
- 3 jaja • 50 g rendanog parmezana
- 2 češnja belog luka
- 500 ml crvenog vina • 2 lovorova lista
- 1 mala kašika timijana
- 1 mala kašika origana
- 2 skuvana jaja • ulje
- so i mleveni crni biber



Kifle iskidamo na parčad, stavimo u sud, prelijemo sa 200 ml vode i izgnječimo rukom. U veći sud stavimo obe vrste mlevenog mesa, dodamo timijan, origano, alatkom izgnječeni beli luk, jedno celo jaje, dva žumanca, omeškane kifle, parmezan, posolimo, pobiberimo i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Juneću krtinu zasećemo na više mesta da dobijemo ravnu površinu za rolovanje a zatim je još malo istanjimo kuvarskim čekićem. Na meso naneseemo fil iz suda. Na fil stepenasto poredamo krugove šunkarice. Skuvana jaja isećemo na polovine po dužini i poredamo po šunkarici. Savijemo krajeve mesa a zatim ga uvijemo u rolat. Rolat učvrstimo kuvarskim koncem i stavimo ga u nauljenu vatrostalnu posudu. Konzervirane paradajze isećemo na polovine i dodamo u posudu. Glavice crnog luka krunjije isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Dodamo lovorove listove, crveno vino, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada sadržina provri dodamo je

u vatrostalnu posudu. Zatvorimo posudu aluminijumskom folijom. Pečemo 90 minuta na 200°C. Ispečen rolat isećemo na parčad. Na jednu stranu činije za serviranje poredamo krugove prethodno skuvanih krompira a između njih stavimo polovine konzerviranih paradajza. Na drugu stranu činije stepenasto poredamo parčad rolat, prelijemo ih sosom iz posude i dekoriramo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Glavna jela

Jagnjetina na marokanski način

vreme za pripremu 80 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 500 g juneće krtine
- 400 g mlevenih leblebija
- 350 g oljuštene bundeve
- 1 glavica crnog luka • peršun
- 5 češnjeva belog luka
- 2 paradajza • 1 limun
- 1 kašika tucane paprike
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber



Priprema: M. Brčovski, Foto: M. Petrović

komentar

Svinjetina ne može biti sigurno.

Meso isečemo na kocke, pobiberimo i pržimo u šerpi na zagrejanom maslinovom ulju. Pola glavice crnog luka sitno isečemo a drugu polovinu isečemo na rezance. Dva češnja belog luka isečemo na listove i dodamo isečenom crnom luku. Luk posolimo i kada se meso isprži dodamo ga u šerpu. Tri češnja belog luka stavimo u posudu sa tučkom, posolimo, izdrobimo ga, dodamo malo maslinovog ulja, tucanu papriku, promešamo tučkom a zatim smesu dodamo u šerpu. Sipamo 500 ml vode. Paradajze oljuštimo, isečemo na kriške, odstranimo semenke, kriške isečemo na kocke i dodamo u šerpu. Dodamo parčad

bundeve, mlevene leblebije i promešamo. Kada se meso skuva sklonimo šerpu sa šporeta. Jelo serviramo na tanjir i na njega naneseemo kocke limuna, listove peršuna, poprskamo maslinovim uljem a tanjir ukasimo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac.

Prijatno!



komentar

Taman smo pomislili prođe broj bez punjenja.

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 8 telećih kotleta
- 8 parčadi ementalera
- 8 krugova šunkarice • 100 g brašna
- 200 g prezle • 2 jaja • 50 ml mleka
- 50 g rendanog parmezana • peršun
- 2 češnja belog luka • 100 g putera
- ulje • so i mleveni crni biber



Priprema: M. Brčovski, Foto: Z. Zarić

U sud stavimo prezlu, rendan parmezan, sitno isečen peršun i češnjeve belog luka, pobiberimo, posolimo i promešamo. U drugi sud polupamo jaja, dodamo mleko i izmutimo žicom za mućenje. Nožem zasećemo kotlete formirajući džepove. U svaki džep stavimo po jedno parče ementalera uvijeno u krug šunkarice. Punjene kotlete posolimo, uvaljamo u brašno, zatim u izmućena jaja i na kraju u prezlu sa začинима. Pržimo kotlete u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa obe strane ispržene kotlete izvadimo iz tiganja. Dva kraja činije za serviranje ukasimo listovima rikule i grančicama nane. Obarenu mešavinu povrća serviramo na sredinu činije a na nju stepenasto poredamo kotlete. Dekorishemo listovima

vlašca i šeri paradajzima.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo.

Prijatno!



Teleći rolat na mornarski način

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

za 4 osobe

- 4 teleće šnicle • 125 g telećeg mlevenog mesa
- 1 šargarepa • 100 g krugova pileće šunkarice
- 1 konzervirana feferona • 1 koren celera • 2 paradajza
- 1 konzerva sardina • 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka • 1 kašika paradajz sosa
- 1 kašika zrna kaparija • 1 goveđa kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Izgleda da je poprilično dosadno na brodu :)



Pola glavice crnog luka i feferonu isećemo na parčad i stavimo u blender. Dodamo krugove šunkarice, zrna kaparija, sardine i izmiksamo sastojke. Izmiksanu smesu preručimo u sud, dodamo mleveno meso i promešamo. Šargarepu i koren celera isećemo na kocke a preostalu površinu crnog luka sitno isećemo. Pradajze oljuštimo, presećemo, odstranimo semenke i isećemo na kocke. U šerpu sa provrelo vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Šnicle posolimo, pobiberimo i istanjimo kuvarskim čekićem. Na šnicle naneseemo fil sa mlevenim mesom i uvijemo u rolate. Rolate učvrstimo kuvarskim koncem i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa svih strana izvadimo rolate iz tiganja. Na preostaloj masnoći u tiganju pržimo isečen crni luk, šargarepu i koren celera. Kada povrće omekša dodamo isečene paradajze i sos od paradajza. Sipamo i supu. Vratimo

rolate u tiganj i ostavimo sadržinu da se dinsti 30-ak minuta. Izvadimo rolate iz tiganja, odstranimo konac i isećemo na parčad. Na sredinu činije serviramo prethodno skuvene rezance. Zatim u krug poredamo parčad rolata. Na činiju i rezance naneseemo sos od paradajza i dekoriseemo grancicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Pečeni goveđi jezik

komentar

Goveda koliko hoćete, ali jezik se u mesarama teško nalazi.

vreme za pripremu 120 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 goveđi jezik
- 1 konzerva sardina
- 1 kašika brašna • 1 limun
- 300 ml kisele pavlake
- 100 g lenti dimljene slanine
- ulje • so i mleveni crni biber



U šerpu, na šporetu, u posoljenu vodu stavimo jezik da se kuva. Limun iscedimo na cediljci, slaninu isečemo na kocke a sardine sitno isečemo. U sud stavimo limunov sok, isečenu slaninu i sardine, pavlaku, brašno i promešamo žicom za mučenje. Skuvan jezik oljuštimo i stavimo u nauljenu tepsiju. Na jezik naneseemo smesu iz suda. Pečemo 30 minuta na 200°C. Ispečen jezik isečemo na parčad koju stepenasto poredamo na činiju za serviranje. Na činiju stavimo tri lista zelene salate a na njih polovine šeri paradajza. Parčad kuvanih krompira serviramo do jezika i naneseemo sitno isečen

peršun.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Pljeskavice od kuvanog mesa

komentar
Ulazi u redovan meni.

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 800 g junče krtine
- 1 kašika mešavine začina
- 2 jaja • 150 ml mleka
- 1 glavica crnog luka
- ulje • so i mleveni crni biber



U šerpu sa posoljenom vodom stavimo meso da se kuva. Pobiberimo i kuvamo 60 minuta. Skuvano meso isečemo na parčad i sameljemo u mašini. U sud sa samlevenim mesom krupno izrendamo glavicu crnog luka. Dodamo jaja, mešavinu začina, mleko i mešamo dok se smesa ne sjedini. U gril tiganj, na šporetu, sipamo ulje. Kašikom uzimamo od smese i u gril tiganju formiramo pljeskavice. Kada se ispeku sa obe strane pljeskavice stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Listove zelene salate i mladi luk iskidamo na parčad i stavimo u sud. Dodamo ulje, alkoholno sirće, posolimo, pobiberimo i promešamo. Salatu serviramo na činiju. Na salatu stepenasto poredamo pljeskav-

ice. Na svaku pljeskavicu naneseemo kiselu pavlaku i mlevenu crvenu papriku.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikeškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Piletina u kiselom mleku

komentar

Pileća varijanta Elbasan tave.

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost laka

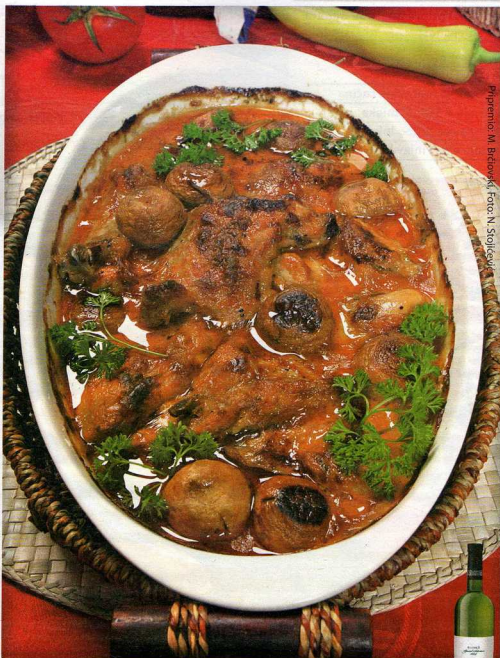
za 4 osobe

- 1 pile • 500 ml kiselog mleka
- 2 kašike brašna
- 2-3 grančice mirođije
- 200 g svežih šampinjona
- 1 limun • 100 g putera
- 1 kašika mlev. crvene paprike
- ulje • so i mleveni crni biber

I sećemo pile na parčad. Parčad mesa posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. U drugom tiganju, na rastopljenom puteru, pržimo šampinjone. Isprženu parčad mesa poređamo u keramičku posudu za pečenje i prelijemo limunovim sokom. Preljemo limunovim sokom. Isprženu parčad mesa poređamo u keramičku posudu za pečenje. Na preostalu masnoću u tiganju stavimo brašno da se prži. Dodamo mlevenu crvenu papriku, kiselu mleku, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Alatkom sameljemo grančice mirođije i dodamo u tiganj. Sadržinom iz tiganja prelijemo meso u posudi. Zatim dodamo ispržene šampinjone. Pećemo 40 minuta na 200°C. Izvadimo posudu iz rerne i stavimo je u pletenu korpicu. Jelo dekoriramo grančicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izrađene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe



Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



KORISNO JE ZNATI

Čak i najiskusnije domaćice ne mogu uvek tačno da odrede koja količina namirnica je potrebna za jednu osobu. Da nebudu zabune i da Vam priprema hrane ne pravi problem, mi Vam nudimo tabelu sa uobičajenim količinama osnovnih namirnica, u njihovoj sirovoj i skuvanoj količini, dovoljno za jednu osobu.

- testo- 80 g sirovo, 160 g skuvano
- testo sa jajima- 100 g sirovo, 200 g skuvano
- pirinač- 80 g sirov, 200 g skuvan
- šnicla bez kostiju- 250 g sirove, 115 g pečene
- šnicla sa kostima- 150 g sirova, 100 g pečena
- pileće belo meso- 150 g sirovo, 120 g pečeno

- pileće meso- 200 g sirovo, 120 g pečeno
- jagnjeće meso- 300 g sirovo, 150 g pečeno
- riba- 250 g sirova, 150 g pripremljena
- školjke- 400 g sirove, 120 g pripremljene
- hobotnica- 280 g sirova, 115 g skuvana
- karfiol- 250 g sirov, 120 g skuvan
- boranija- 150 g sirova, 160 g skuvana
- plavi patlidžan- 200 g sirov, 160 g pripremljen
- pomfrit- 380 g sirov, 200 g prženi
- krumpir- 250 g sirov, 180 g skuvan
- spanać- 150-200 g sirov, 120-160 g skuvan
- paprika- 200 g sirova, 120 g pripremljena

Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu ranijih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 677 6788 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.
Braće Popović 2/1
21000 Novi Sad, Srbija

Za Srbiju: dinarski račun: 265-2010310004505-26
Za inostranstvo: devizni račun (IBAN): RS 3526510000005347176
SWIFT: RZBSR5BG
Raiffeisen Bank A.D. Beograd
Bulevar Zorana Đinđića 64a, 11070 Beograd, R. Srbija

Pileći bataci u sosu od đumbira

komentar
Orijentalna varijanta.

vreme za pripremu 50 min.
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 6 pilećih batata bez kostiju
- pola male kašike đumbira
- 2-3 grančice mirođije
- 1 kašika brašna • 1 limun
- 2 glavica crnog luka
- 200 ml kisele pavlake
- 4 češnja belog luka
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mlev. crni biber

Batake posolimo, pobiberimo, naneseemo mešavinu začina i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada se malo proprže sipamo 150 ml vode i ostavimo da se dinstaju. Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Alatkom izgnječimo češnjeve belog luka i dodamo u šerpu. Kada luk omekša dodamo đumbir, sok od pola limuna, brašno, mirođiju, pavlaku, 50 ml vode i promešamo. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Na dva kraja tanjira serviramo prethodno obarena zrna kukuruza. Na sredinu tanjira serviramo batak. Masnoću iz tiganja dodamo u šerpu sa sosom i promešamo. Prelijemo batak sosom i ukasimo grančicom nane i grančicom mirođije.



Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Som na vodeničarski način

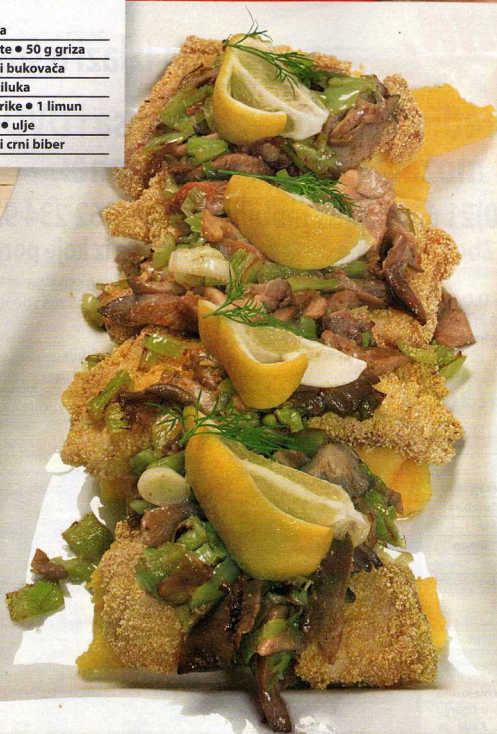
komentar

Jednostavno i ukusno.

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 4 fileta soma
- 200 g palente • 50 g griza
- 400 g pečrki bukovača
- 1 struk praziluka
- 4 sveže paprike • 1 limun
- 50 g putera • ulje
- so i mleveni crni biber



Pripremio: M. Brčovski. Foto: N. Stojčević

U šerpi, na šporetu, u provreloj posoljenoj vodi skuvamo 150 g palate, neprekidno mešajući. Posle par minuta kuvanja palentu preručimo u nauljenu pravougaonu tepsiju i izravnamo površinu. Griz dodamo u sud sa preostalom palentom i promešamo. Filete posolimo, pobiberimo, uvaljamo u mešavinu griza i palente i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Ispržene filete stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. U tiganju, na rastopljenom puteru pržimo praziluk isečen na krugove, paprike isečene na kocke i bukovače isečene na parčad. Ohlađenu palentu isečemo na pravougaonu parčad koju u formi tarabe

poredamo naa činiju za serviranje. Na palnetu poredamo filete a na njih naneseimo isprženo povrće iz tiganja. Limun isečemo na kriške čiju koru zasečemo u formu cveta. Jelo dekoriseimo kriškama limuna i grančicama mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Hobotnica u sosu od majoneza

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 hobotnica od oko 1,5 kg
- 100 g crnih maslina • 2 jaja
- peršun • 2 limuna
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

Malo skuplje ali veoma ukusno.



U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo hobotnicu da se kuva 60 minuta. Limun iscedimo na cediljci. U sud polupamo jaja, posolimo, pobiberimo, dodamo 4 kašike limunovog soka i izmutimo mikserom. Neprekidno muteći u sud, u veoma tankom mlazu, sipamo maslinovo ulje sve dok majonez ne dobije potrebnu gustinu. Masline isečemo na parčad i stavimo u sud. Alatkom sameljemo peršun i dodamo u sud sa maslinama. Zatim dodamo polovinu majoneza i promešamo. Skuvanoj hobotnici odsećemo krajeve na pipcima a zatim hobotnicu isečemo na parčad. U veći sud stavimo majonez sa maslinama i peršunom, dodamo parčad hobotnice, preostali majonez i promešamo. Zatim hobot-

nicu u sosu od majoneza serviramo na tanjir, ukasimo prethodno odsećenim pipcima, poprskamo maslinovim uljem i pobiberimo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Glavna jela

Šnicle od lignji

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 g lignji • 200 g majoneza
- 250 g prezle • 3 jaja
- 3 konzervirane paprike • peršun
- 50 ml kečapa
- 1/2 male kaš. mlev. belog bibera
- ulje • so i mleveni crni biber

Lignje, peršun i dve konzervirane paprike sitno isećemo. U veći sud stavimo isećene lignje, peršun, mleveni biber, 5 kašika prezle, jaja, posolimo i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Od smese formiramo šnicle, uvaljamo u prezlu i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Ispržene šnicle stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. U sud sa majonezom dodamo kečap, isećene konzervirane paprike i promešamo žicom za mućenje. Tanjir za serviranje ukasimo listom zelene salate. Na tanjir stepenasto poredamo šnicle a između njih stavimo po krišku limuna. Na salatu naneseimo sos od majoneza. Preostalu papriku isećemo tanke kose krugove koje stavimo na sos. Dekoraciju završimo grančicom peršuna i sa tri šeri paradajza.



Foto: M. Petrović

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Lignje na bostonski način

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 kg lignji • 400 g konzerviranog paradajza
- 100 g prezle • peršun • 1 kocka za supu
- 2 češnja belog luka • 1 kašika origana
- 50 g putera • 1 glavica crnog luka • 1 jaje
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Pipke očišćenih lignji sitno isećemo. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. Kada luk omekša u šerpu dodamo isećene pipke, posolimo, pobiberimo i promešamo. Isećemo peršun i dodamo u sud sa prelom. Zatim dodamo sitno isećene češnjeve belog luka, origano, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šerpu sa supom sklonimo sa šporeta i neprekidno mešajući žicom za mućenje dodamo izmućeno jaje. Vratimo šerpu na šporet, mešamo žicom, dok supa ne provri. Šerpu sa pipcima sklonimo sa šporeta i dodamo supu. Dodamo mešavinu sa prelom i promešamo. Filom punimo lignje i ređamo ih u nauljenu vatrostalnu posudu. Konzervirane paradajze isećemo na parčad koju naneseimo na lignje. Posolimo, pobiberimo, sta-



Pripremio: M. Brdovski, Foto: A. Zdravković

vimo posudu u rernu i pečemo 30 minuta na 200°C. Listove kineskog kupusa i crvene marule stavimo na jedan kraj tanjira za serviranje. Zatim na tanjir serviramo sadržinu iz posude, poprskamo maslinovim uljem i pobiberimo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



Čureći gulaš sa knedlama

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 600 g čurećih grudi
- 5 glavica crnog luka • 5 paprika
- 1 pileća kocka za supu
- 100 g putera • 200 ml mleka
- 3 kašike prezle
- 2 kašike paradajz sosa
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- 2 češnja belog luka • 2 zemičke
- 4 jaja • pola kašike šećera
- ulje • so i mleveni crni biber



DA LI ZNATE?

Belo pileće i čureće meso je jedinstvena vrsta mesa koja se slaže sa svim mogućim začinima i sosovima.

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Meso isećemo na kocke i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. Glavice crnog luka sitno isećemo. Isprženo meso izvadimo iz šerpe. U istoj šerpi pržimo 2/3 isečenog crnog luka. Kada luk omekša u šerpu dodamo sitno isečen beli luk, paradajz sos, mlevenu crvenu papriku i promešamo. Zatim dodamo supu, parčad mesa, paprike isečene na kocke, šećer, pobiberimo, posolimo, promešamo i ostavimo gulaš da se kuva 30-ak minuta. Mleko zagrejeemo. U tiganju na rastopljenom puteru ispržimo preostali crni luk. Zemičke isećemo na kocke, stavimo u sud, dodamo zagrejano mleko, ispržen luk, jaja, posolimo, dodamo prezlu i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Nauljenom kašikom uzimamo od smese i spuštamo knedle u šerpu, na šporetu, sa

provrelom, posoljenom vodom. Kuvamo knedle 20 minuta. Skuvane knedle stavimo u dublju činiju za serviranje. Zatim u činiju, na knedle, serviramo gulaš. Dekoriramo šeri paradajzom, grančicom francuskog peršuna i mirotijje.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladnjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!





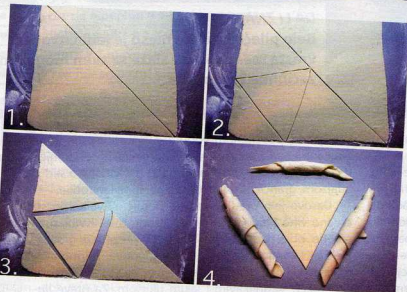
Uređuje:
Minja Bogdanovski
iz Kraljeva.

Voćni trouglovi

Potrebno je (za 4 trougla):

- ½ kg lisnatog testa • puding od vanile • 400 ml mleka • 7 kašika šećera
- 1 vanilin šećer • voće po želji • jaje za premazivanje • šećer u prahu za posipanje

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se opusti, a onda na pobrašnjenoj radnoj podlozi razvući približno na 30 x 30 cm. Testo dijagonalno isecite na pola (slika 1). Na jednoj polovini testa isecite trouglove kao na slikama br.2 i 3. Spoljna tri trougla urolajte u «kiflice» (slika 4). Umutite jaje, premažite donji trougao i na ivice složite «kiflice», a zatim i njih premažite. Viljuškom izbockajte dno. Tako napraviti i sa preostalim lisnatim testom. Peći u zagrejanoj rečni na 220 °C dok ne porumeni.



Pomešati sadržaj kesice pudinga od vanile sa 50 ml hladnog mleka, šećerom i vanil šećerom. Mešati dok se ne

razbiju grudvice. Ostatak mleka skuvati i kada provri, skinuti sa vatre. Uz mešanje dodati razmućeni prašak za puding. Vratiti na šporet i uz neprestano mešanje još jednom kratko prokuvati, da se puding zgusne. Ostaviti minut-dva, a onda napuniti pečene trouglove i ukasiti sezonskim voćem. Pre služenja posuti šećerom u prahu.



Slatke kornjače

Za kornjače (6 kom.):

• 150 ml mleka • 150 ml vode • 100 ml ulja • 550 g brašna • ½ kockice kvasca • 1 kašičica soli

• 1 ½ kašika šećera • jaje za premazivanje • marmelada

BRAON KREM • 25 g margarina • 1 kašika šećera • 30 g brašna • 20 g kakaoa • 1 vanilin šećer

S jediniti mlako mleko i vodu, dodati šećer i izmrvljen kvasac. Ostaviti par minuta da testo nadode. U odgovarajuću posudu sipati ulje i posoliti. Dodati mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesiti testo. Pokriti čistom krpom i ostaviti 45 minuta da testo nadode.

Nadošlo testo pomesiti i podeliti na 12 delova. Od svakog dela napraviti jufkicu/lopticu (1). Ostaviti 10 minuta da testo nadode. Uzeti jednu lopticu i sa dlanom je pritisnuti da se napravi krug prečnika 12 cm (2). Na sredinu



iseći 2 mm od vrha kese. Kremom povući linije na kornjači i napraviti oči (10).

Kornjače ostavite da nadođu dok se rerna zagreje na 200 °C. Peći u zagrejanj rerni oko 12-14 minuta zavisno od vaše rerne.



kruga staviti po kašičicu marmelade po ukusu ili nekog drugog krema (3). Zatvorite krug tako što prvo uzmete testo sa leve i desne strane i pritisnete (4), a onda sa gonje i donje (5). Na kraju, sastavite i dijagonalne krajeve, tako da ne postoji mogućnost marmelada da iscuri (6).

Telo od kornjače prebaciti na pleh obložen papirom za pečenje. Od druge loptice napraviti valjak, a zatim ga iseći na 6 delova (7). Od četiri dela napraviti noge 2-3 cm dužine. Glavu napraviti u obliku suze, a rep da bude najmanji (8). Napravljene delove staviti ispod tela kornjače. Ponoviti postupak i sa svim ostalim lopticama i dobićete šest kornjača (9). Umotiti jaje i premazati kornjače.

Braon krem: Izmiksati margarin, šećer, vanilin šećer i jednu kašiku umućenog jajeta koje vam je ostalo od premazivanja kornjača. Dodati brašno i kakao, a zatim sve zajedno izmiksati. Krem sipati u poslastičarsku kesu sa okruglim nastavkom (2-3 mm) ili u kesu za zamrzivač i



Dugin kolač *Idealan kolač za dečja slavlja.*

Potrebno je:

• 125 g margarina • 130 g brašna • 130 g šećera • 2 kašike mleka • 2 jaja • 1 vanilin šećer
Ukrašavanje • 125 g maslaca • 200 g šećera u prahu • 125 g mascarpone sira

PREHRAMBENE BOJE • ljubičasta, plava, žuta, narandžasta i crvena



18-20 minuta.

Proverite čačalicom da li je u sredini kolač pečen. Ako čačalka kada je izvadite bude suva, kolač je gotov.

Za ukrašavanje, umutite penasto maslac sa šećerom i na kraju dodajte mascarpone. Sipajte krem u poslastičarsku kesu sa zvezdastim nastavkom i ukrašite kolače.

Umesto ovog fila možete ukrašiti slatkom pavlakom, ali sa mascarpone filom je ukusnije.



Izmiksati margarin sa šećerom i vanilom. Dodati jaja i opet dobro izmiksati. Postepeno dodati brašno i na kraju mleko. Umučenu smesu podeliti u 5 činijica i u svaku dodati po jednu prehrambenu boju i izmešati.

Stavite korpice u kalup za provice /mafine. Ako koristite papirnate, namažite ih uljem.

U svaku koricu stavite po kašičicu od svake boje. Prvo stavite ljubičastu, pa izravnjajte, zatim plavu, žutu, narandžastu i na kraju crvenu.

Peći u zagrejanjnoj rerni na 200 °C oko

Desert u čokoladnim činijama

Za čokoladne činije vam je prvo potrebno da naduvate balone, toliko da vam donji deo balona stane na dlan. Operite balone mlakom vodom, prebrišite suvom krpom i ostavite ih na stranu.

Belu čokoladu istopite sa dve kašike ulja, a crnu sa jednom. Istopljenu belu čokoladu sipajte u

zajedno još jednom izmiksati. Balone izvadite iz frižidera. Iglom pri vrhu probušite balon, ali samo malo da vazduh izlazi postepeno jer će vam u

Potrebno je:

ZA ČOKOLADNE ČINJE • 250 g bele čokolade

• 100 g crne čokolade • 3 kašike ulja

• manji baloni

ZA ČOKOLADNI KREM

• 200 g gorke čokolade (70 % kakaoa)

• 65 ml mleka • 400 ml slatke pavlake

• 2 žumanca • 1 kašika šećera • 1 vanil šećer

napraviti drugi krem, ali je potrebno da bude hladan pre nego što ga sipate u čokoladne činije.



manju činiju (1), a sa crnom išarajte po površini (2). Nemojte mešati kašikom.

Donji deo balona umočite na kratko u čokoladu, izvadite i sačekajte par sekundi da se višak čokolade ocedi (3, 4 i 5). Balone polako slažite na tacnu na koju ste pre toga stavili papir za pečenje. Tako uradite sa svim balonima dok imate čokoladu. Posle svakog balona dopunite šare sa crnom čokoladom. Tacnu sa balonima ostavite u frižideru na 30 minuta da se čokolada stegne, a u međuvremenu pripremite čokoladni krem.

Stavite mleko i 65 ml slatke pavlake da provri, dva-tri ključa. Umutiti žumanca sa šećerom i vanilom. Dodati u provrelo mleko i kuvati na srednjoj temperaturi dok se krem ne zgusne, oko desetak minuta. Skloniti sa vatre i dodati izrendanu ili izmlevenu čokoladu. Mešati dok se sva čokolada ne istopi i ne sjedini. Ostaviti da se malo ohladi dok izmiksate slatku pavlaku. Ostatak slatke pavlake dobro izmiksati, pa dodati prohladeni krem i sve

suprotnom čokoladna činija pući. Kako se balon prazni, tako ga polako odlepljujte od činije (6, 7, 8 i 9).

Čokoladni krem sipati u poslastičarsku kesu sa zvezdastim nastavkom i puniti činije. Ukasite ušećerenim višnjama/trešnjama ili već po želji. Takođe, po želji možete



Atomska torta

komentar
Znači, radioaktivna...

vreme za pripremu 80 min.
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 5 jaja

- 5 kašika šećera
- 6 kašika mlevenih oraħa
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

ZA FIL • 250 g mlev. oraħa

- 6 žumanaca
- 150 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 150 ml mleka

ZA ŠLAG • 6 belanaca

- 150 g šećera
- 4 kašike šećera u prahu
- 50 ml vode



Pripremamo patišpanj. Mikserom mutimo jaja i šećer, dok se šećer ne rastopi. Dodamo mlevene oraħe, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastoji na sjedine. Testo preručimo u okrugli kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 25 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Vrelim mlekom prelijemo mlevene oraħe i promešamo. U sud sa žumancima dodamo šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru i mešamo varjačom dok krem ne dobije potrebnu gustinu. U ohlađen krem dodamo margarin, mlevene oraħe i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj isečemo na dva jednaka dela. Prvu koru premažemo filom, stavimo drugu koru i celu tortu premažemo preostalim filom. U šerpu, na šporetu, sipamo 50 ml vode i dodamo šećer. Mikserom izmutimo belanaca sa

4 kašike šećera u prahu. U tankom mlazu, vreo šerbet, dodamo u izmučena belanaca neprekidno muteći mikserom. Šlag od belanaca naneseemo na tortu i dekoriramo čokoladnim kuglicama.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirene zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Gala torta

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

• 7 jaja

ZA PATIŠPANJ • 200 g šećera

• 1 kašika brašna

• 100 g prženih mlevenih lešnika

ZA FIL • 1 l mleka • 150 g šećera

• 250 g putera

• 300 g mlev. čokolade sa lešnicima

• 300 g mlevene bele čokolade

• 700 ml slatke pavlake

• 3 kesice praška za puding od vanile

komentar

..za gala svečanosti.



Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Dodamo mlevene lešnike, brašno i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u okrugli kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 700 ml mleka, dodamo šećer i promešamo žicom za mučenje. U preostalo mleko dodamo žumance, prašak za puding i promešamo žicom. Nprekidno mešajući u provrelo mleko sipamo razmekšan puding i žumanca. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U ohlađen krem dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Polovinu šlaga dodamo u sud sa filom i promešamo varjačom. Fil podelimo na dva jednaka dela, u prvi dodamo čokoladu sa lešnicima a u drugi belu čokoladu.

Na patišpanj prvo naneseemo fil sa čokoladom sa lešnicima a zatim fil sa belom čokoladom. Zatim tortu premažemo šlagom. Preostali šlagom i filom sa belom čokoladom pomoću kuvarskog šprica naizmenično ukasimo stranični deo torte. Krajeve gornje površine torte, špricem, ukasimo filom sa čokoladom sa lešnicima. Dekoraciju završimo šećernom ružom na sredini torte.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Grčka torta

vreme za pripremu
kompleksnost120 min.
srednja

ZA PATIŠPANJ • 20 belanaca

- 20 kašika šećera • 1 prašak za pecivo
- 20 kašika mlevenog keksa

ZA FIL • 500 ml mleka • 5 kašika šećera

- 5 kašika gustina • 200 g šećera u prahu
- 20 žumanaca • 375 g margarina
- 100 g šećera u prahu
- 100 g mlevenog keksa
- 100 g drobljenog keksa

ZA FIL SA BELOM ČOKOLADOM

- 100 g bele čokolade

ZA FIL SA MLEČNOM ČOKOLADOM

- 100 g mlečne čokolade

ZA UKRAŠAVANJE • 2 kesice praška za šlag

- 200 ml mleka

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca.

Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Zatim dodamo mleveni keks, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u dve tepsije obložene kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka, dodamo šećer i promešamo žicom za mućenje. U preostalo mleko dodamo gustin i promešamo žicom. Neprekidno mešajući u provrelo mleko sipamo razmekšan gustin. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Pripremamo krem od žumanaca. U sud sa 20 žumanaca dodamo šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru i mešamo varjačom dok krem ne dobije potrebnu gustinu. Mikserom mutimo margarin i šećer u prahu dok margarin ne postane penast. Izmućeni margarin dodamo u ohlađen krem od žumanaca. Zatim dodamo ohlađen krem od gustina i mutimo mikserom dok se smesa ne sjedini. Dodamo mleveni i drobljeni keks i promešamo varjačom. Polovinu fila preručimo u drugi sud. U prvi sud sa filom dodamo krupno izrendanu mlečnu čokoladu a u drugi sud dodamo krupno izrendanu belu čokoladu.

Oba fila promešamo. Patišpanje isećemo po dužini na 4 lente. Prvu lentu stavimo na tacnu i premažemo filom sa belom čokoladom. Na fil stavimo drugu koru i premažemo je filom sa mlevenom čokoladom. Treću lentu premažemo filom sa belom čokoladom a četvrtu filom sa mlečnom čokoladom. Mikserom izmutimo prašak za šlag i mleko. Šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo stranice a zatim i krajeve gornje površine torte. Dekoriramo čokoladnim i žele bombonama i šećernim cvetom i listom na sredini torte.

komentar
Mnogos ukusno.



Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Žito torta

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

komentar
A gde je žito?!

• 12 jaja

ZA PATIŠPANJ • 12 kašika šećera • 8 kašika mlevenih oraħa • 6 kašika brašna

• 1 prašak za pecivo

ZA FIL • 1 l mleka • 12 kašika šećera • 250 g putera • 250 g šećera u prahu

• 300 g mlevenih oraħa • 5 kašika brašna • muskatni oraščić



Pripremio: T. Stolkovski, Foto: M. Petrović

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca.

Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Dodamo mlevene oraħe, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo prueručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 25 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 600 ml mleka, dodamo šećer i promešamo žicom za mućenje. U preostalo mleko dodamo 12 žumanaca, brašno i promešamo žicom. Neprekidno mešajući u provrelo mleko sipamo razmekšana žumanca. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U ohlađen krem dodamo puter, šećer u prahu i izmutimo mikserom. Zatim dodamo mlevene oraħe, malo rendanog muskatnog oraščića i mešamo varjačom dok se fil ne sje-

dini. Patišpanj isečemo na polovinu po dužini i odsećemo krajeve. Prvu koru premažemo filom. Na fil stavimo drugu koru i celu tortu premažemo filom. Preostali filom punimo kuvarski špric i ukrasimo gornju površinu torte. Tortu dekoriramo bombonama u formi maline i čokoladnim bombonama.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



NOVO

DŽEM
OD
KESTENA



medoprodukt

Tavankut bb,
24214 Tavankut

tel: 024/4767 122

www.medoprodukt.rs

Jastuk torta

vreme za pripremu 90 min.
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 6 jaja • 7 kašika

šećera • 4 kašike brašna

ZA FIL • 6 žumanaca

• 6 kašika šećera • 4 kašike brašna

• 1 l mleka • 1 vanilin šećer

• 150 g džema od kajsija

• 50 ml ruma

ZA UKRAŠAVANJE • 200 ml mleka

• 2 kesice praška za šlag

komentar

Za pre i posle spavanja :)



Pripremio: T. Stokovski, Foto: N. Stojčević

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo šećer i izmutimo mikserom. Mikserom izmutimo belanca u čvrst sneg. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmućenim belancima, dodamo brašno i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 700 ml, dodamo šećer, vanilin šećer i promešamo žicom za mućenje. U preostalo mleko dodamo žumanca, brašno i promešamo žicom. Neprekidno mešajući žicom, u provrelo mleko, sipamo razmekšana žumanca. Kada krem dobije potrebnu gustinu

sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Patišpanj isećemo na tri jednake kore. Prvu koru poprskamo rumom i premažemo filom. Stavimo drugu koru pa i nju filujemo. I treću koru premažemo filom. Mikserom izmutimo prašak za šlag i mleko. Tortu premažemo džemom a zatim šlagom. Preostalom šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo stranični deo torte. Gornju površinu ukasimo čokoladnim i šećernim kuglicama. Fišekom od papira napunjenim preostalim džemom završimo dekoraciju.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVES. Prijatno!



Karmen torta

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

• 10 jaja

ZA PATIŠPANJ • 500 g šećera

• 200 g seckanih oraha

ZA FIL • 250 g šećera

• 250 g šećera u prahu

• 500 ml mleka • 5 kašika brašna

• 300 g mlevenih oraha • 250 g putera

ZA ŠLAG • 500 ml mleka

• 5 kesica praška za šlag

komentar

Neko će se odlučiti za operu, a neko za tortu.



Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Dodamo seckane orahe i promešamo varjačem. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 40 minuta na 170°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka, dodamo šećer i promešamo žicom za mučenje. U preostalo mleko dodamo 5 žumanaca, brašno i promešamo žicom. U provrelo mleko, neprekidno mešajući žicom, dodamo razmekšana žumanca. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Mikserom izmutimo puter, šećer u prahu i 5 žumanaca, dok puter ne postane penast. Izmučen puter dodamo u ohlađen krem i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Dodamo mlevene orahe i promešamo varjačem. Mikserom izmutimo prašak za šlag i mleko. Patišpanj isećemo na polovinu po dužini. Prvu koru stavimo na tacnu i premažemo filom. Na fil nanosimo šlag i stavimo drugu koru. Koru premažemo filom. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo stranični deo a zatim i krajeve gornje površine torte. Dekoriramo žele bombonama u formi malina, čokoladnim kuglicama i šećernom ružom na sredini torte.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Kolač A la Sanda

komentar

Sandu za predsednika :)

vreme za pripremu

80 min.

kompleksnost

srednja

ZA PATIŠPANJ • 3 jaja • 3 kašike šećera

• 3 kašike brašna • 1 kašika vode

• 1 prašak za pecivo • 1 vanilin šećer • 1 kašika ulja

ZA KEKS KUGLICE • 200 g mlevenog plazma keksa

• 100 g putera • 2 kašike šećera u prahu • 70 ml mleka

• 50 g čokolade za kuvanje

ZA FIL • 100 g putera • 1 prašak za puding od čokolade

• 800 ml mleka • 1 prašak za puding od vanile

• 100 g putera • 6 kašika šećera

ZA UKRAŠAVANJE • 2 kes.praška za šlag • 200 ml mleka

Pripremamo patišpanj. U sud polupamo jaja, dodamo šećer, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo ulje, vodu, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u nauljenu pravougaonu tepsiju. Pečemo 10 minuta na 180°C. Pripremamo keks kuglice. Mleko zagrijemo. U sud stavimo mleveni plazma keks, šećer u prahu, puter i zamesimo rukom. Dodamo zagrijano mleko, čokoladu isečenu na sitne kocke i mesimo rukom dok se sastojci ne sjedine. Od testa formiramo kuglice koje poređamo na ispečen patišpanj. Pripremamo fil. U sud sa praškom za puding od čokolade sipamo 150 ml mleka i promešamo žicom za mućenje. U šerpu, na šporetu, sipamo 250 ml mleka i dodamo 3 kašike šećera. U provrelo mleko dodamo razmekšan puding, neprekidno mešajući žicom za mućenje. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo 100

g putera i mešamo žicom za mućenje dok se puter ne rastopi. Puding od čokolade naneseemo na kuglice. Na isti način pripremimo i puding od vanile u koji takođe dodamo 100 g putera. Puding od vanile naneseemo na puding od čokolade. Mikserom izmutimo prašak za šlag i mleko. Ohlađen kolač isečemo na kocke i svaku, pomoću kuvarskog šprica, ukasimo šlagom. Na šlag naneseemo čokoladne kuglice.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Ledeno nebo

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

- 4 jaja • 300 g šećera • 1 limun
- 500 g margarina • 1 oblanda • 250 g keksa
- 250 g mlevenih oraha • 300 ml mleka
- 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g mlevenog keksa

komentar
Još nam samo to fali.



Jaia polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru, mešamo varjačom, i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sa pare. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko i dodamo preostali šećer. U sud stavimo mlevene oraha, mleveni keks, prelijemo toplim mlekom i promešamo. U ohlađeni krem od žumanaca dodamo sok od limuna, 250 g margarina i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Preostali margarin dodamo u fil od oraha i keksa i izmutimo mikserom. Oblandu okrenemo sa ravnom stranom na dole i premažemo je filom od žumanaca. Na fil poslažemo jedan red keksa. Na keks

nanesemo fil od oraha. Čokoladu, sa malo ulja, istopimo na pari. Kolač isečemo na kocke i naneseemo čokoladni preliv.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



BADEMI

Bademi potiču iz Azije i mogu da budu blagi ili gorki. Blagi se upotrebljavaju za kolače, torte i ostala slatka ali i slana jela. Gorki bademi u velikoj količini mogu da budu otrovni, a u maloj količini se koriste za liker- amareto. Od badema se dobija ulje koje se koristi za negu kose i kože. Bademi sadrže nezasićene masne kiseline koji smanjuju nivo holesterola u krvi. Pored toga sadrže i veliku količinu vlaknastih materija koje podstiču varenje. Bademi su bogati vitaminima B grupe kao i vitaminom E koji su pravi čuvari srca i krvotoka. Sadrži više kalcijuma nego mleko a ima i kalijuma i magnezijuma, tako da se preporučuje osobama koji

ne piju mleko i ne jedu meso. Svakodnevno konzumiranje 45 g badema može da smanji uzročnike bolesti srca.

Blanširanje badema

Kuvajte bademe 3 minuta a zatim ih oljuštite. Možete da ih i pečete u tiganju ali bez ulja i da ih upotrebite za kolače ili da ih nanese na salate.



Deserti

Markiza

**vreme za pripremu 30 minuta
 kompleksnost laka**

- 1 oblanda • 4 jaja
- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 200 ml mleka
- 150 g čokolade za kuvanje
- 2 kesice praška za šlag

Čokoladu istopimo na pari. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. U sud stavimo margarin, preostali šećer i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Dodamo izmućena žumanca, ohlađenu rastopljenu čokoladu i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Fil nanesimo na rebrastu stranu oblande. Mikserom izmutimo mleko i prašak za šlag. Ohlađenu Markizu isećemo na kocke. Šlagom punimo kuvarski špric i ukrasimo svaku kocku. Na šlag stavimo keks sa deženom padobrana.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino



Priprema: T. Stokovski, Foto: N. Stojčević

Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Kolači "Petar Pan"

- 2 žumanca • 250 g brašna
- 180 g margarina
- 150 g džema od kajsija
- 50 g mlevenih badema
- 100 g šećera u prahu
- 1 kašika vanilin šećer
- 1 limun

U sud stavimo brašno, margarin, šećer u prahu, mlevne bademe, vanilin šećer, sitno izrendanu koru limuna, žumanca i promešamo. Prođujemo testo da mesimo na pobrašnenoj radnoj površini, praveći duguljastu formu. Isećemo formu na parčad i od svakog parčeta formiramo lopticu. Poređamo loptice u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Prstom u svakoj loptici napravimo udubljenje. Pećemo 20 minuta na 180°C. Ispečene kolače serviramo na tanjir i u udubljenja stavimo marmeladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ.



Priprema: T. Stokovski, Foto: N. Stojčević

komentar

U sledećem broju "Miki Maus".

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Baklava sa keksom

komentar

Nova ideja za baklavu.

vreme za pripremu 60 min.
kompleksnost srednja

- 500 g kora za baklavu
- 500 g mlevenog keksa
- 50 g prezle • 2 limuna
- 400 g šećera • 150 g putera
- 100 g mlevenih oraha
- 2 kesice vanilin šećera



Rastopimo puter. Kore isećemo na polovinu. Tepsiju namažemo rastopljenim puterom. U tepsiju stavimo jednu koru i poprskamo je rastopljenim puterom. Stavimo drugu koru pa i nju poprskamo puterom. Zatim nanesimo mleveni keks, prezlu i mlevene orahe. Isti postupak ponovimo dok ne potrošimo sve sastojke tako da na poslednju koru ne nanesimo ništa. Isećemo baklavu na trouglove i poprskamo je preostalim rastopljenim puterom. Pećemo 40 minuta na 180°C. Pripremamo šerbet. U šerpu, na šporetu, sipamo 500 ml vode, dodamo šećer, vanilin šećer i limun isečen na polovinu. Ispećenu baklavu prelijemo ohlađenim

šerbetom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Deserti

Crno bele kifle

vreme za pripremu 70 min.
 kompleksnost laka

- 1 svež kvasac
- 1 prašak za pecivo
- 250 ml mleka
- 200 ml ulja • 500 g brašna
- 50 g čokolade za kuvanje
- ZA ŠERBET • 500 g šećera**
- 900 ml vode

U veći sud stavimo zagrejan mleko, kvasac i izdobljeno kašikom. Dodamo ulje, brašno, prašak za pecivo i promešamo. Testo umesimo rukom i podelimo ga na dva dela. Čokoladu istopimo na pari. U jedan deo testa dodamo rastoplenu čokoladu i umesimo rukom. Na pobrašnjenoj radnoj površini od čokoladnog testa, oklagijom, razvučemo koru. Zatim od žutog testa razvučemo koru koju stavimo na čokoladnu koru. Oklagijom kore zalepimo jednu za drugu. Dobijenu koru isečemo na 16 parčadi od kojih uvijemo kiflice. Kiflice poredamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo šerbet. U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo šećer i mešamo varjačom. Kada šerbet provri sklonimo



Priprema: T. Stojiljković, Foto: N. Stojiljković

šerpu sa šporetu i ostavimo da se ohladi. U ohlađen šerbet potopimo ispečene kifle. Kada kifle upiju šerbet poredamo ih na tanjir za serviranje i ukasimo listovima badema.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte još jednu crnu kafu. Prijatno!



Zrinkin kolač

- 4 jaja • 12 kašika šećera
- 1/2 čaše ulja
- 1/2 čaše mleka
- 2 kašike kakaa
- 1 kašika cimeta
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 150 g marmelade od kajsija

komentar
 Zrinku za premijera.



vreme za pripremu 50 minuta
 kompleksnost laka

Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo 6 kašika šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo ulje, mleko, kakao, prašak za pecivo, cimet, brašno i mešamo žicom za mućenje dok ne dobijemo homogenu smesu. Testo prurčimo u nauljenu keramičku posudu za pečenje. Pečemo 20 minuta na 180°C. U sud sa belancima dodamo 6 kašika šećera i mutimo mikserom. Kada se šećer rastopi stavimo sud na paru. Mutimo mikserom i kada šam dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. Ispečen kolač namažemo marmeladom i isečemo na parčad. Šamom punimo kuvarski špric i naneseemo na svako parče kolača. Na šam stavimo po jednu žele bombonu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

www.hranavino.tv

Kiflice sa makom

vreme za pripremu
kompleksnost

30 min.
laka

- 4 žumanca • 100 g putera • 200 g šećera
- 1 svež kvasac • 100 g neslanog kajmaka
- 200 ml mleka • 750 g brašna
- 200 g mlevenog maka • 1 kesica cimeta

komentar
Na malo drugačiji način.



U sud za mućenje stavimo puter, 100 g šećera, žumanca i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. U sud sipamo 100 ml mleka, dodamo kvasac i mešamo kašikom dok se ne rastopi. U sud sa brašnom dodamo sadržinu iz suda za mućenje, kajmak, razmekšan kvasac i promešamo. Testo umesimo rukom i ostavimo da odstoji 30-ak minuta. U šerpu, na šporetu, sipamo 100 ml mleka, dodamo 100 g šećera, mak, cimet i mešamo varjačom. Kada fil dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenj radnoj površini a zatim, oklagijom, razvučemo koru. Koru isečemo na kocke i na svaku kocku naneseemo fil. Kuvarskom četkom dva kraja, svake kocke, namažemo mlekom a zatim ih dijagonalno savijemo

na polovinu. Kiflice poredamo na tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Ispečene kiflice stepenasto poredamo na tanjir za serviranje i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



BOBAR
radio



Deserti

Lisnate vanilice

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

- 450 g brašna • 4 jaja
- 1 limun • 200 g margarina
- 200 ml belog vina
- 250 g marmelade od šipaka

komentar
Po malo pijane.



Ja ja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa brašnom dodamo žumanca, sok od pola limuna, belo vino i rukom umesimo testo. Testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini a zatim, oklagijom, od testa razvučemo koru. Koru premažemo omekšanim margarinom. Savijemo koru četiri puta. Savijeno testo, oklagijom, ponovo razvučemo u koru, namažemo preostalim margarinom i ponovo savijemo na isti način. Zatim od savijenog testa razvučemo koru. Kalupom od kore vadimo okrugle forme. Na prvu formu naneseemo marmeladu i spojimo krajeve. Na isti način pripremimo sve vanilice i poredamo ih u tipsiju, obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Vanilice serviramo na tanjir i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Starinske oblände

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

- 1 pakovanje obländi
- 100 g mlevenih oraha
- 10-ak suvih smokvi
- 800 g šećera • 1 l mleka
- 250 g margarina

U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo šećer i promešamo. Kada sadržina provri sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo margarin i mešamo dok se ne rastopi. Zatim dodamo sitno isečene smokve, mlevene orahe i promešamo. Prvu obländu okrenemo sa ravnom stranom na dole i premažemo filom. Stavimo drugu obländu pa i nju filujemo. Zatim stavimo treću obländu sa ravnom stranom na gore i premažemo filom. Naneseemo mlevene orahe i isečemo obländu na pravougaonu parčad.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino



Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!

TIKVEŠ

Šam rolne

komentar

Original iz poslastičarnice.

vreme za pripremu 80 minuta
kompleksnost srednja

- 300 ml mleka • 1 svež kvasac
- 1 kašika šećera • 100 ml ulja
- 500 g brašna • 180 g margarina
- 250 g šećera • 4 jaja
- 100 g seckanih oraha



U zagrejano mleko dodamo kvasac, 1 kašiku šećera i mešamo dok se kvasac ne rastopi. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo mleko sa kvascem, ulje, brašno i promešamo. Testo umesimo rukom, namažemo uljem i ostavimo da naraste. Naraslo testo premesimo na radnoj površini a zatim od testa, oklagijom, razvučemo koru. Koru namažemo polovinom pripremljenog margarina i presavijemo je dva puta po dužini. Dobijenu lentu presavijemo tri puta. Savijeno testo, oklagijom, ponovo razvučemo u koru, namažemo preostalim margarinom i ponovo je savijemo na isti način. Zatim ponovo od savijenog testa razvučemo koru. Sečemo lenete širine 5 cm. Lente umotamo na konusne kalupe i poredamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 25 minuta na 180°C. Mikserom izmutimo belanca sa 250 g šećera. Sud stavimo

na paru i mutimo mikserom dok šam ne dobije potrebnu čvrstinu. Sklonimo sud sa pare, dodamo oraha i promešamo varjačem. Ispečene rolne skinemo sa kalupa. Pomoću kuvarskog šprica šamom punimo rolne sa obe strane. Nekoliko Šam rolni poredamo na tanjir za serviranje i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijetno!



SMOKVE

Suve smokve su niskokalorično voće koje u 100 g sadrži samo 41 kaloriju. Imaju dobar mineralni sastav i sadrže kalcijum i fosfor u povoljnom odnosu. Suve smokve sadrže skoro četiri puta veću količinu ovih minerala. Smokve sadrže kalcijum i magnezijum koji povoljno utiču na ublažavanje depresije i zamora.

Ovo voće zbog specifičnog procesa sušenja sadrži skoro 65% šećera pa se ne preporučuje dijabetičarima, kao i osobama sa povećanim nivom holesterola i triglicerida a razume se ni osobama koje su na redukcionoj dijeti.

Smokve su značajan izvor selena, bakra i gvožđa, a sadrže i vitamine iz B grupe, beta-karotin kao i vitamin C.



Malo drugačije limun kocke

komentar

Za lep završetak.

vreme za pripremu

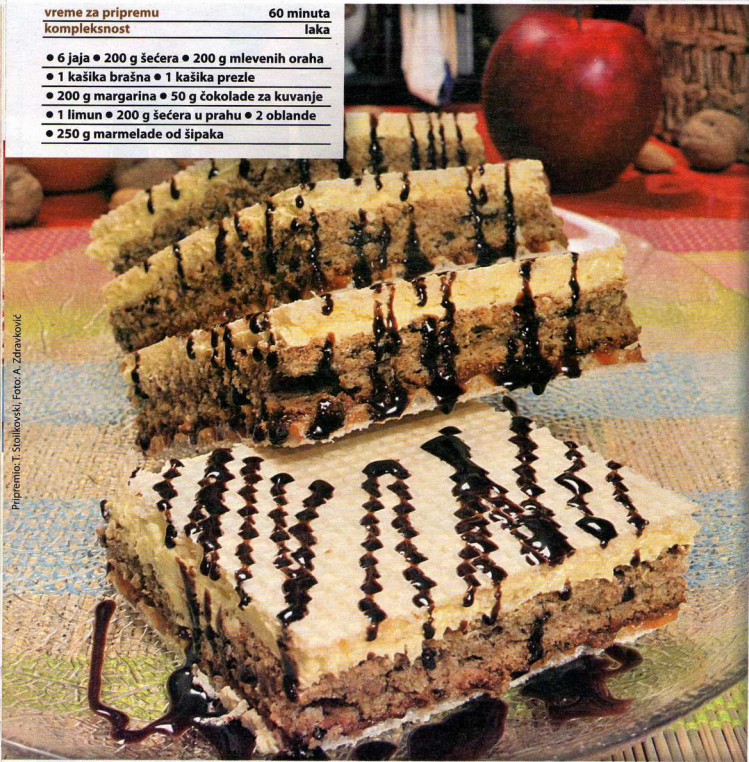
60 minuta

kompleksnost

laka

- 6 jaja • 200 g šećera • 200 g mлевених ораха
- 1 kašika brašna • 1 kašika prezle
- 200 g margarina • 50 g čokolade za kuvanje
- 1 limun • 200 g šećera u prahu • 2 oblande
- 250 g marmelade od šipaka

Priprema: T. Stolkovski, Foto: A. Zdravković



Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca izmutimo mikserom, dodamo 200 g šećera i nastavimo mućenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mлевene orahe, brašno, prezlu, krupno izrendanu čokoladu i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. U sud sa žumancima dodamo šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru, mešamo varjačom, i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Dodamo sitno izrendanu koru limuna, sok od pola limuna i izmutimo mikserom. Ispečenu koru stavimo na oblandu i odsećemo krajeve. Prvu oblandu okrenemo sa

ravnom stranom na dole i namažemo marmeladom. Na oblandu stavimo koru i premažemo filom. Na fil stavimo drugu koru sa ravnom stranom na gore. Isećemo kolač na kocke i dekorišemo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

